

Andi und Alex ON TOUR aus dem Wiener Prater

Freitag, 23. Juni 2017



Rezept von Alexander Fankhauser

Paprikahuhn mit Ziegenkäse auf Nudelblatt

45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Hühnerbrüste (mit Haut), Öl, Butter, 2 rote Paprika, 1 EL Paprikapulver, 1 EL Tomatenmark, 4 Knoblauchzehen, 1 gehackte Zwiebel, 500 ml Rindsuppe, 250 ml Obers, 100 g Ziegenkäse Sainte-Maure de Touraine (Ziegenweichkäse), brauner Zucker, Salz, Pfeffer, Sauerrahm.

Für die Nudelblätter:

250 g griffiges Mehl, 6 Eidotter, 1 Ei, 1 Schuss Olivenöl, 1 Prise Salz.

Zubereitung

Das Mehl mit den Eiern, Olivenöl sowie einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und rasten lassen. Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und in gleichmäßige Rechtecke schneiden. Vor dem Servieren in Salzwasser kochen. Die Hühnerbrüste salzen und pfeffern, mit der Hautseite nach unten in Öl und Butter scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen. Im Bratenrückstand die gehackte Zwiebel mit den geschnittenen Paprikas anschwitzen. Knoblauchzehen zugeben und das Tomatenmark einrühren. Kurz mitrösten, mit Paprikapulver stauben und mit der Rindsuppe aufgießen. Weich kochen, Obers zugießen und mit einem Pürierstab fein mixen. Die Sauce würzig abschmecken. Die angebratenen Hühnerbrüste auf einer Grillplatte oder im Rohr bei 160 °C fertig braten.

Den Ziegenkäse in gleichmäßige Stücke schneiden. Jeweils mit etwas braunem Zucker bestreuen und in der heißen Pfanne karamellisieren oder mit dem Flambierbrenner abflammen.

Die aufgeschnittenen Hühnerbrüste mit den gekochten Nudelblättern, dem Käse und der Sauce dekorativ anrichten. Eventuell noch zusätzlich mit etwas Sauerrahm vollenden.