

Kochen mit Klaus

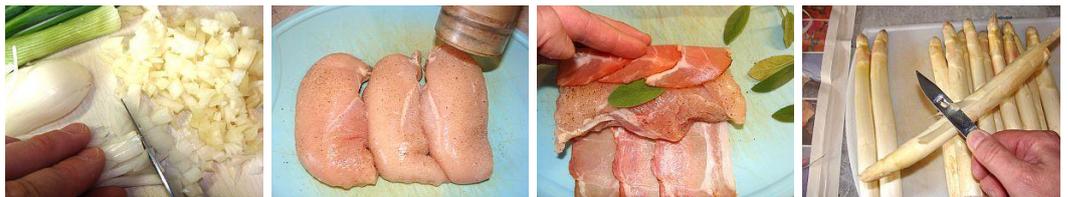
Hähnchen-Saltimbocca mit Spargel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 750 g Spargel, 550 g Hähnchenbrustfilet, Salz, Zucker, Zitronensaft,
- 2 Lauchzwiebeln, 9 Blätter Salbei, 8-9 Scheiben roher Schinken,
- 300 ml Hollandaise light, Pfeffer, 50 ml Weißwein, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebelweiß fein würfeln, Zwiebelgrün in Ringe schneiden. Huhn waschen u. trocknen. Huhn salzen, pfeffern mit je 3 Salbeiblättern belegen. Mit dem Schinken umwickeln (Die Enden nach unten).



2. Spargel schälen, Enden abschneiden u. mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut in einem Dampfgarer 25-30 Min. garen. Währenddessen Zwiebelweiß in Butter glasig dünsten, mit Hollandaise ablöschen. Mit Wein verlängern, mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft abschmecken. Lauchzwiebelgrün u. Petersilie unterrühren.



3. Hähnchen in heißer Butter anbraten u. in einer Auflaufform bei 200°C noch 15 Min. fertig garen. Bratensaft in die Sauce einrühren. Hähnchen-Saltimbocca zum Spargel mit der Hollandaise servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen.

