

Kochen mit Klaus

Saltimbocca mit karamellisiertem Spargel

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 1 kg Spargel, 550 g Hähnchenbrustfilet, Salz, Zucker, Zitronensaft,
- 1 kl. Zwiebel, 8 Zweige Basilikum, 6-9 Bacon-Scheiben, Basilikum,
- 250 ml Hollandaise light, Pfeffer, 50 ml Weißwein, Petersilie

Zubereitung:

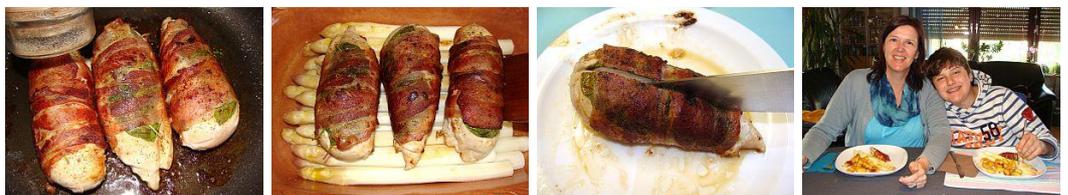
1. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Huhn waschen u. trocknen. Basilikum waschen u. trockenschütteln. Huhn mit Basilikum belegen u. mit dem Bacon umwickeln (Die überlappenden Enden nach unten).



2. Spargel schälen, Enden abschneiden u. in eine Auflaufform legen. Jede Lage mit Salz, Zitronensaft u. dick Zucker bestreuen. Etwas Wasser angießen, mit Alufolie abdecken u. bei 200°C je nach Spargeldicke 30-45 Min. garen. Währenddessen Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit Hollandaise ablöschen. Mit Wein verlängern, mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft abschmecken. Petersilie unterrühren.



3. Hähnchen leicht salzen, in heißer Butter anbraten. Mit Pfeffer würzen u. für die letzten 10 Min. Garzeit offen auf den Spargel geben. Hähnchenbrust längs schräg durchschneiden u. zum Spargel mit der Hollandaise servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu gebratene Gnocchi reichen.

