

Bandnudeln mit Pilzsauce und knusprigen Hähnchenteilen



Zutaten für vier Personen:

8 Hähnchenoberkeulen
1 unbehandelte Zitrone
körniges Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
zwei bis drei Zweige frischer Rosmarin
300 g breite Bandnudeln
250 g Champignons
100 g Austernpilze
1 Knoblauchzehe
1 kleiner Lauch
150 ml kräftige Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
8 Kirschtomaten (optional)

1. Hähnchenoberkeulen auslösen und in je drei Stückchen schneiden. In einen großen Chromstahlbräter mit der Hautseite nach oben einschichten. Kräftig mit körnigem Meersalz und Pfeffer würzen. Eine unbehandelte Zitrone heiß waschen und etwa die Hälfte der Schale herunterschneiden - nur das Gelbe. Die Schalen sehr fein schneiden und über die Hähnchenteile streuen.

2. Die Hähnchenteile mit Olivenöl besprühen und das Ganze im Backofen bei 220° 30 Minuten schmoren. Nach der Hälfte der Zeit mit den fein gehackten Rosmarinadeln bestreuen.

3. Inzwischen die Nudeln nach Vorschrift in Salzwasser weich kochen. Garprobe machen.

4. Pilze säubern und in grobe Scheiben schneiden. Bei den Austernpilzen die Pilzfüße nicht verwenden, sie werden leicht holzig. Einen Abschnitt vom Lauch längs halbieren und dann quer in Streifen schneiden.

5. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die ausgelösten Knochen zusammen mit einer Knoblauchzehe anbraten, dann wieder aus dem Öl nehmen. Pilze und Lauchstreifen in dem Öl braten, mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Sahne

verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional Kirschtomaten mitbraten.

6. Nudeln abgießen und zur Pilzsauce in die Pfanne geben, vorsichtig mischen. Dann die knusprig gebratenen Hähnchenteile darauf verteilen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Nudeln, Huhn, italienisch

Rezeptanregung: Tim Mälzer am 20.09.2006 in Vox TV
Anpassung und Foto: Walter Stand 12.01.2023