

Hier und heute



Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Pesto-Nudeln

Olaf Baumeister macht den italienischen Fleischklassiker Saltimbocca aus Hähnchenbrust. Dazu serviert er selbstgemachtes Pesto. Köstlich!

Das Rezept

von Olaf Baumeister für zwei Personen

Zutaten für Saltimbocca von der Hähnchenbrust

- 300 g Hähnchenbrust
- 4 Salbeiblätter
- 4 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 2 EL Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Hähnchenbrust in vier längliche Stücke schneiden. Vorsichtig salzen und pfeffern. Mit je einem Salbeiblatt und einer Scheibe Schinken belegen und stramm einrollen. Eine Pfanne erhitzen und das Saltimbocca bei niedriger Temperatur von allen Seiten in Olivenöl anbraten. Bei 160 Grad im vorgeheizten Backofen in der Pfanne acht Minuten fertig garen.

Zutaten für die Pesto-Nudeln

- 400 g Penne, fertig gegart
- 120 g Basilikum
- 120 g Spinatblätter
- 40 ml Olivenöl
- 40 ml Wasser
- 1 EL geröstete Pinienkerne
- 2 EL fein geriebener Parmesan
- 2 Knoblauchzehen, mit etwas Salz zu einem Mus zerquetscht

Zubereitung

Den Spinat und das Basilikum von den groben Stielen befreien, waschen, trockentupfen und mit den restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Alles mit dem Stabmixer sehr fein pürieren und zusammen mit der Pasta (und eventuell einem Schluck Wasser/Nudelwasser) in einer Pfanne kurz erhitzen. Am besten sofort servieren.

Zum Verfeinern

- 2 EL grob geriebener Parmesan
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Schale einer halben Zitrone
- 1 Handvoll frische Basilikum- oder junge Spinatblättern

Zubereitung

Zitronenzesten, Parmesan und frischen Pfeffer über das Gericht streuen und mit frischem Basilikum oder jungen Spinatblättern anrichten.