



Saltimbocca vom Hähnchen mit Spargel

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

grüner Spargel	1 kg
Salz	
Zucker	
Butter	4 EL
Hähnchenbrustfilets	600 g
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	10 g
Serranoschinken	4 Scheiben
Zitronen	1 St.
Eier	1 St.
Wasser	1 EL
Öl	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, große Pfanne, große Auflaufform, Küchenkrepp, Alufolie, Pürierstab

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden abbrechen und in einer Auflaufform verteilen. Leicht salzen, zuckern und mit 1 EL Butterflocken belegen. Auflaufform mit Alufolie abdecken und im Ofen ca. 15–20 Min. garen.
2. Hähnchen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Hähnchen jeweils mit Basilikum belegen, mit Schinken umwickeln und beiseitestellen.
3. In einem Topf 3 EL Butter bei hoher Stufe aufschäumen lassen und Topf vom Herd ziehen. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Ei trennen.
4. In einem hohen Gefäß Eigelb mit Wasser, 1 EL Zitronensaft und etwas Salz mithilfe eines Pürierstab schaumig mixen. Die geschmolzene Butter zugießen, erst langsam und dann etwas schneller. Währenddessen durchgehend pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In der Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hähnchen ca. 5 Min. goldbraun braten. Die letzten ca. 7 Min. zum Spargel in die Auflaufform geben und zusammen zu Ende garen. Auflaufform aus dem Ofen nehmen und Saltimbocca vom Hähnchen mit Spargel mit Sauce Hollandaise auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Gemüse-Pommes mit Sesamdip](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	483 kcal
Kohlenhydrate	13 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	31 g