

2 Hähnchen (Hühner-) Brustfilets (ca. 450g)

1 unbehandelte Orange

3 EL Portwein

100ml Hühnerbrühe

1 Becher Schlagsahne

2 EL Butter

2 TL Honig

1 TL Tomatenmark

½ TL Senf

1 Päckle Bratensauce

Salz/Pfeffer/Hähnchengewürz (türk. Tavuk-Gewürzmischung)

300g Tagliatelle

Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen.

Nebenher:

Die mit Salz, Pfeffer und Tavuk-Würzmischung ordentlich gewürzten Filets in einer beschichteten Pfanne mit sehr wenig Öl von beiden Seiten gut anbraten.

Bevor die durchgegart sind, beidseitig mit dem Honig bestreichen (erwärmt ist der flüssig)

Die Butter in der Pfanne schmelzen, bevor sie braun wird mit dem Portwein ablöschen.

Filets herausnehmen und warm stellen

Orange waschen und etwas Schale in den Sud abreiben, dann auspressen und den Saft in den Sud geben. Tomatenmark und Senf in die Hühnerbrühe geben, das Soßenpäckle einrühren, das alles in die Pfanne kippen und aufkochen, bis es andickt. Schlagsahne einrühren. Filets reinlegen, den ganzen Kladderadatsch zudecken und noch 10 Minuten ziehen lassen. Nicht mehr kochen!

Nudeln abgießen, Filets quer in Scheiben schneiden, Rahmsößle drüber schöpfen und mit etwas Grün (Frühlingszwiebel und Petersilie) dekorieren.