

Hähnchen-Brust im Speckband, Gemüse, Stampf-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g	8 Scheiben Bacon	300 g mehlig. Kartoffeln
200 g Cocktailtomaten	5 große weiße Champignons	1 rote Zwiebel
3 Knoblauchzehen	2 Zitronen	200 g Butter
400 ml Weißwein	1 Bund Petersilie	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Ofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und gar kochen. In der Zwischenzeit das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die zwei Filets halbieren und die Stücke mit je einer Scheibe Bacon umwickeln. Alle vier Päckchen für etwa fünf Minuten in einer Pfanne anbraten und regelmäßig wenden. Anschließend das Fleisch in eine Auflaufform legen. Danach den Wein in die Pfanne geben und abgedeckt kurz aufkochen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in Viertel schneiden, dann auch die Zitrone vierteln. Die Champignons putzen und vierteln, anschließend die Cocktailtomaten waschen. Mit einer Gabel einstechen, die Tomaten dabei aber nicht von den Rispen lösen. Alles in der Auflaufform verteilen und den Rosmarin dazugeben. Anschließend den köchelnden Wein und mehrere Butterflocken hinzufügen. Das Ganze mit Alufolie bedecken und in den Backofen geben. Die Kartoffeln abseihen, klein stampfen und in die Pfanne geben. Mit der restlichen Butter vermengen, dann die Petersilie klein hacken und untermengen. Im Anschluss mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann die Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Die Hähnchenbrust im Speckband mit Gemüse, Kräuterstampfkartoffeln und Weißweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Kolipost am 09. Februar 2012