

Hähnchen-Brust im Speck-Mantel mit Rote-Bete-Spaghetti

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilet, à 150 g	4 mehligk. Kartoffeln	6 Salbeiblätter
10 Scheiben Frühstücksspeck	2 Knollen rohe Rote Bete	5 Schalotten
100 g Butter	250 ml Sahne	250 ml Milch
200 g Crème-fraîche	200 ml Geflügelfond	2 cl Noilly Prat
1 Muskatnuss	alter Aceto Balsamico	Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Filet drei Salbeiblätter legen. Anschließend jedes Hähnchenbrustfilet mit dem Salbei in je fünf Scheiben Frühstücksspeck einwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrüste darin anbraten. Anschließend die Hähnchenbrustfilets im Backofen für zehn Minuten fertig garen. Die Rote Bete schälen und zu Spaghetti schneiden. Die Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Die Rote-Bete-Spaghetti dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Noilly Prat ablöschen. Die Sahne und den Geflügelfond dazugeben. Mit dem Aceto Balsamico abschmecken. Die Crème-fraîche dazugeben. Die Kartoffeln zu einem Kartoffelpüree pressen. Die Butter zerlassen und zu den Kartoffeln geben. Die Milch leicht erwärmen und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Das Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Die Hähnchenbrust im Speckmantel mit dem Kartoffelpüree und den Rote-Bete-Spaghetti auf einem Teller anrichten und servieren.

Gertraude Jung am 01. Juli 2012