

Gefüllte Hähnchen-Brust mit Estragon-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets	4 Scheiben Frühstücksspeck	300 g mehlig. Kartoffeln
150 g Cherrytomaten	50 g Mozzarella	25 g Cheddar
1 Zweig Thymian	100 g Butter	100 ml Milch
100 ml Sahne	1 Bund Estragon	1 EL grober Senf
Olivenöl	1 EL mittelscharfer Senf	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorwärmen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser garen lassen. Den Cheddar reiben und den Mozzarella klein schneiden. Beides mit dem Esslöffel groben Senf mischen. Die Hähnchenbrust waschen und trocken tupfen. In das Fleisch eine Tasche schneiden und mit der Käse-Senf-Mischung füllen. Anschließend die Hähnchenbrust mit dem Frühstücksspeck einwickeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen und für circa 20 bis 25 Minuten garen lassen. Die Risse an den Cherrytomaten lassen, die Tomaten waschen, auf ein Blech legen und mit Olivenöl beträufeln. Einen Estragonzweig und Thymian auf die Tomaten legen und im Ofen garen lassen. In einer Pfanne die Sahne erhitzen, den Esslöffel Senf hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce köcheln lassen. Den restlichen Estragon zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln mit der Milch und der Butter stampfen und mit etwas Muskatnuss abschmecken. Den Estragon mit dem Kartoffelpüree vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gefüllte Hähnchenbrust mit dem Estragon-Kartoffelpüree und den Ofentomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Wim van Zon am 09. Oktober 2013