

Hähnchen-Brust mit Pancetta an Fenchel-Gemüse

Für 2 Portionen

| | | |
|--------------------------|---------------------|-------------|
| 300 g Hähnchenbrustfilet | 1 Fenchelknolle | 80 ml Sahne |
| 1 Schalotte | 4 Scheiben Pancetta | Öl |
| Salz | Pfeffer | |

Den Fenchel zu Beginn in Ringe schneiden, das abgetrennte Fenchelgrün jedoch aufbewahren. Nun Öl in eine heiße Pfanne geben und den Fenchel in der Pfanne dünsten. Eine Schalotte abziehen, klein schneiden und zum Fencheln geben. Das Fenchelgrün klein schneiden und ebenfalls hinzufügen. Die Hähnchenbrust mit Klarsichtfolie bedecken und mit einem Fleischklopfer plattieren. Anschließend die Folie abnehmen. Den Pancetta auf das plattierte Fleisch geben und abermals plattieren. Schließlich beides gemeinsam in eine weitere Pfanne mit heißem Öl geben und von beiden Seiten anbraten. Das Fenchelgemüse mit Sahne ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas einkochen lassen. Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und auf Tellern anrichten. Das Fleisch auf dem Fenchelgemüse drapieren und servieren.

Steffen Henssler am 09. 05. 2012