

SIZILIANISCHES HÄHNCHENFILET

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

4	halbe Hähnchenfilet	3 Zweige	frischen Oregano
12 Scheiben	Bacon	2 Zweige	frischen Zitronenthymian
2-3 Zweige	Rosmarin	1	Knoblauchzehe
	bunter Pfeffer	2 EL	Olivenöl
80 g	getrocknete Tomaten		Butterschmalz
10 g	frisches Basilikum		

Die getrockneten Tomaten und das Basilikum in feine Streifen schneiden. Den Oregano hacken. Die ganzen Thymianblättchen zu der Mischung geben. Die Knoblauchzehe fein hacken und 2 EL Olivenöl dazugeben.

In das Hähnchenfilet eine Tasche schneiden. Rundherum mit Pfeffer würzen. Die Füllung in die Filets verteilen und zusammenklappen, mit 3 Scheiben Bacon umwickeln. Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filet-Taschen ca. 8 Minuten bei schwacher Hitze anbraten.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit etwas Butterschmalz einfetten, das angebratene Filet hineinlegen, die Rosmarinzwige auf das Filet legen und ca. 25 Minuten fertig-garen.

Filet warm stellen, den Sud aus der Pfanne in die Auflaufform geben und mit einem Schuss trockenen Weißwein ablöschen. Zum Schluss mit Sahne verfeinern und mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Das Filet in Scheiben schneiden und zum Beispiel mit roten Bandnudeln und Rucolasalat servieren.

