

Hähnchenbrustfilets im Speckmantel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Hähnchenbrustfilets (à 125 g), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 0,5 Bund Basilikum, 8 Scheiben Bacon, 3 Esslöffel Pflanzenöl, 16 Kirschtomaten, 1 Packung Sauce Hollandaise.

Die Vorbereitungen:

Die Basilikumblätter vom Stängel zupfen. Hähnchenbrustfilets salzen und pfeffern, je 3 Basilikumblätter darauf legen und mit je 2 Scheiben Bacon umwickeln.

Die Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin von jeder Seite etwa 6 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Tomaten nach der Hälfte der Garzeit zufügen, salzen und pfeffern. Fleisch und Tomaten aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratfond mit 75 ml Wasser ablöschen. Sauce Hollandaise einrühren und erhitzen. Hähnchenbrustfilets mit den Tomaten und der Sauce auf Tellern anrichten. Mit dem restlichen Basilikum garniert servieren. Dazu schmecken Bandnudeln.