

Hähnchen-Brust im Pancetta-Mantel, Kartoffeln, Bohnen

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, a 180 g	460 g festk. Kartoffeln	4 Scheiben Pancetta
100 g Parmesan	300 g grüne Bohnen	2 Knoblauchzehen
130 ml Sahne	50 g Butter	Olivenöl
1 Bund Bohnenkraut	1 Bund Rosmarin	Muskatnuss
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Eine Knoblauchzehe abziehen und eine Backform mit dem Knoblauch und etwas Butter ausreiben. Den Parmesan reiben und mit der Sahne vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffeln in die Form geben und mit der Sahne übergießen. Ein paar Butterflocken oben drauf geben und für 25 Minuten goldbraun backen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Bohnen putzen, mit dem Bohnenkraut ins kochende Wasser geben und bissfest garen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend jeweils einen Rosmarinzweig auf das Filet legen und mit dem Pancetta umwickeln. Den restlichen Knoblauch abziehen. Eine Pfanne mit Olivenöl und dem Knoblauch erhitzen und die Filets darin anbraten. Das Ganze anschließend im Ofen zu Ende garen. Kurz vor dem Anrichten die Bohnen in einer Pfanne mit der restlichen Butter erwärmen. Die Hähnchenbrust im Pancettamantel mit den gratinierten Kartoffeln und den Bohnen auf Tellern anrichten und servieren.

Janine Pflug am 07. Dezember 2011