

Bardierte Hähnchenbrust mit Champignonsauce



Zutaten für 3 Personen:

3 dünne Hähnchenschnitzel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100-120 g italienischer Lardo
(alternativ Bacon oder
Frühstücksspeck)
1 EL Olivenöl

Champignonsauce:

125 g Champignons
1 EL Olivenöl
100 ml Sahne
1 geh. Eierlöffel
Gemüsebrühpulver

1. Aus der Hähnchenbrust drei dünnere Schnitzel schneiden, möglichst gleichmäßig. Leicht salzen und pfeffern. Je 3-4 breitere Streifen Lardo bzw. Bacon „flechten“ und die Hähnchenschnitzel darin einwickeln. Etwa 15 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen.

2. Eine Grillpfanne gut vorheizen und die mit Bacon belegten Hähnchenschnitzel auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten. Die letzten 2 Minuten mit Alufolie abdecken.

Champignonsauce:

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten anbraten.

2. Gemüsebrühpulver in die Sahne einrühren, die Champignons ablöschen und das Ganze etwas köcheln lassen, aber nicht zu stark einköcheln.

Hinweise:

Das Bild zeigt eine Variante mit Bacon. Italienischer Lardo, in breitere Streifen geschnitten, ist aber besser geeignet, er wird beim Grillen weniger hart.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.03.2024