

Hünherbrust mit Bacon in Currysahne

Zutaten

600 g	Hühnerbrust - gerne Bio
12-15	Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
250 ml	Schlagsahne, mind. 30% Fett
200 g	Crème fraiche, mind. 30% Fett
20 g	Tomatenmark
15 g	Petersilie - frisch
1-2 EL	Senf
2-3 TL	Currypulver
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer - zum würzen und abschmecken



Zubereitung

Als erstes den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Hühnerbrust weitestgehend mit einem Messer von Sehnen und Fett befreien, in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen sowie jeweils dünn mit Senf bestreichen.

Jedes Hühnerbrust-Medaillon nun mit einer Scheibe Bacon umwickeln und mit der "Nahtstelle" nach unten in eine Auflaufform legen.

TIPP: Wenn die Medaillons kleiner werden (z.B. von den Endstücken) würde ich die Speckscheibe halbieren bzw. kürzen.

In einer Schüssel nun die Sahne mit dem Crème fraiche, dem Curry, dem Tomatenmark und der Petersilie glatt rühren und mit Pfeffer, etwas Salz und einer guten Prise Zucker abschmecken.



Die Sahne-Mischung über die Medaillons geben und im heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 20-25 Minuten ohne Abdeckung garen.



Als Beilage passen sehr gut Nudeln, Reis oder Kartoffel-Beilagen dazu. Ich wünsche Dir einen guten Appetit!

