

Hähnchenfilet à la Coq au vin

Zutaten für 12 Personen:

12 Hähnchenbrustfilets (ca. 2 kg)
12 Scheiben Frühstücksspeck
800 g Möhren
800 g Champignons
Schalotten
250 g Butter
Knoblauch
Olivenöl
Weißwein
Salz, Pfeffer (schwarz), Koriander, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter

3-4 Baguettebrote

Zubereitung:

Längs eine Tasche in die Hähnchenfilets schneiden, so dass man sie aufklappen kann.

Fleisch innen und außen mit Salz, Pfeffer und etwas Koriander würzen.

Rosmarinnadeln und Thymian fein hacken.

Knoblauchzehe pressen und mit gehackten Kräutern und Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürzbutter in die Filets streichen. Filets zusammenklappen und mit Frühstücksspeck umwickeln.

Hähnchenfilets auf ein Blech legen. Ofen auf 200° Umluft einschalten.

Möhren in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotten vierteln, Pilze halbieren. Das Gemüse um die Filets verteilen. Restlichen Knoblauch, Thymian und Lorbeerblätter darüberlegen. Mit Öl beträufeln und in den Ofen stellen.

Mindestens 30 Minuten garen. Hähnchenfilets herausnehmen und zugedeckt ruhen lassen. Gemüse mit Wein und Brühe ablöschen und im Ofen weitere 10 Minuten garen.

Kurz vor dem Servieren die Filets aufs Blech zurücklegen, den Ofen auf Grill stellen und 3-5 Minuten übergrillen .

Auf Tellern anrichten, dazu passt Baguette-Brot.