

Hähnchenfilets mit Käsehaube

Zutaten:

8 kleine Hähnchenfilets (à ca. 100 g)
2-3 EL Öl
Salz - Pfeffer
200 ml Hühnerbouillon
100 g Schlagsahne
150 g Frischkäse mit Kräutern der Provence
3 Stiele Basilikum
80 g Butterkäse
2 EL geriebener Parmesan
750 g Spargel – Salz – etwas Zucker – 1 Stück Butter -
Garnitur: Basilikum
Beilage: Spargel und „neue“ Salzkartoffeln

Zubereitung:

Filets waschen und trockentupfen. Im heißen Öl bei starker Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Bouillon und Sahne ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Soße und Filets in eine Form füllen. Frischkäse auf den Filets verteilen.

Basilikumblätter abzupfen und drüberstreuen. Butterkäse in Scheiben schneiden und drauflegen. Mit Parmesan bestreuen. Filets im heißen Ofen (E-Herd-. 200°C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten überbacken. Kartoffeln waschen, schälen und im Salzwasser garen.

Den Spargel waschen und dünn schälen. Die unteren Enden abschneiden, Spargel kalt abspülen und in Salzwasser(unter Zugabe von etwas Zucker) mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Die Stangen mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen und warm stellen. Hähnchenfilets, Salzkartoffeln und Spargel (mit 1 Stück Butter) zusammen anrichten.

Bon appé tit!