

Hähnchen im Schinkenmantel auf Balsamico-Linsen

Zutaten:

- 150g rote Linsen
- 400g Kartoffeln
- 1stk Möhre
- 2stk Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch fein gehakt
- Blattpetersilie
- 4stk Hähnchenbrustfilets
- 4 Scheiben Schinken
- 300 ml Geflügelfond
- 50g Butter
- Olivenöl
- Balsamico Bianco
- Balsamico-Creme
- Salz, Pfeffer,

Zubereitung:

Linsen

- Die Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden 0,5cm.
- Zwiebeln mit dem Knoblauch, Linsen, Möhren und Kartoffeln in 2El Olivenöl etwa 5 Minuten glasig dünsten,
- Mit dem Geflügelfond auffüllen und etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
- Mit Salz, Pfeffer, Zucker und 2-3 Balsamico Bianco abschmecken und die Butter hinzufügen.

Hähnchen:

- Den Schinken nebeneinander auslegen und die gewaschene Hähnchenbrust mittig auf den Schinken legen.
- Die Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, und fest zusammenrollen.
- Danach die Hähnchenbrustrollen in 4El Olivenöl etwa 10 Minuten bei Mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun braten.

Anrichten.

- Das Gemüse mittig auf dem Teller anrichten
- Die Hähnchenbrustrolle in Scheiben schneiden und aufs Gemüse anrichten.
- Mit frischen Blattpetersilie garnieren.
- Zu guter Letzt, die Balsamico-Creme tröpfchenweise übers Gericht geben.