

Hähnchenbrustfilet in Käse-Pfeffer-Sauce auf Bavette



Hähnchenbrustfilets mit Bavette und Käse-Pfeffer-Sauce, mit Schnittlauch garniert

Diesmal die Hähnchenbrustfilets einfach nur in Butter angebraten, mit Pasta und Käse-Sauce, der noch eingelegte, grüne Pfefferkörner untergemischt sind.

Zutaten (für 1 Person):

- 2 Hähnchenbrustfilets
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zutaten für die Käse-Sauce:

- 1 Scheibe Hartkäse (z.B. Tilsiter, Gouda, Emmentaler oder Edamer)
- 50 g geriebener Hartkäse

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g eingelegte grüne Pfefferkörner
- ein Schuss trockener Weisswein
- 50 ml Sahne
- 25 ml Wasser
- ein Spritzer Saft einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- ein wenig Koriander
- Butter

- 125 g Bavette

- frischer Schnittlauch

Die Bavette nach Anleitung zubereiten. Sie brauchen etwa 10 Minuten Garzeit, während der die Hühnerbrustfilets und die Käsesauce zubereitet werden kann.

Die Hühnerbrustfilets von beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Dann bei zugedeckter Pfanne und geringer Temperatur 3 Minuten garen lassen.

Währenddessen die Käsescheibe kleinschneiden und mit dem geriebenen Käse vermischen. Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schalotte und die Knoblauchzehen anbraten. Den Käse hinzugeben und schmelzen lassen. Einen Schuss trockenen Weisswein hinzugeben, dann die Sahne. Schließlich noch das Wasser. In diesem Fall ist ein Gemüsefond nicht angebracht, denn der Käse bringt so viel Würze mit, dass das Ganze mit einem Fond überwürzt wäre. Die Pfefferkörner hinzugeben, eventuell mit dem Einlegewasser. Immer gut mit dem Kochlöffel rühren, denn die Käsemasse brennt leicht an. Die Herdplatte auf geringe Hitze herunterdrehen, so dass die Masse

nur noch leicht köchelt. Nun einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben, die wenigen Korianderkörner in einem Mörser kleinmahlen und dann hinzugeben und mit frisch gemahlener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Immer aufpassen, dass die Käsesauce nicht anbrennt.

Bavette auf einem großen Teller anrichten, die beiden Hähnchenbrustfilets hinzugeben und großzügig mit der Käse-Pfeffer-Sauce übergießen. Mit etwas kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.