Hähnchenbrustfilet im Rosmarin-Speckmantel

Zutaten für 4 Personen

4 Hühnerbrüste	waschen und trocken tupfen. Mit
Salz und Pfeffer	würzen.
4 Zweige frischen Rosmarin	waschen, trocken tupfen und die Hühnerbrüste damit belegen.
12 Scheiben Speck	bereitlegen und jede Hühnerbrust mit jeweils 3 Scheiben Speck umwickeln.
3 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2 EL Olivenöl	in einem Bräter oder Schmortopf erhitzen und die Hühnerbrüste darin von allen Seiten kräftig anbraten. Den Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten. Mit
200 ml Hühnerbrühe	und
200 ml trockener Weißwein	ablöschen und aufkochen lassen. Deckel auflegen und im Backofen ca. 20 Minuten schmoren lassen. Die Hühnerbrüste aus der Soße nehmen und war stellen. Die Soße aufkochen lassen und
200 g Schmand	einrühren. Erneut aufkochen lassen und mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Die Hühnerbrüste zurück in die Soße legen, mit
1 EL gehacktem Basilikum	bestreuen und servieren.

Das passt dazu: Risotto Milano, Kartoffelpüree

Fleisch: Geflügel