



Hähnchenbrust mit Chicorée und Bacon

Zutaten:

2-3 EL Butter
1 gute Prise Zucker
4 grosse Chicorée,
längs halbiert
2 EL Olivenöl
6 grosse Hähnchenbrustfilets
mit Haut
18 Scheiben Bacon



Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne bei schwacher Hitze zerlassen; erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Den Chicorée darin in 5-8 Min. Farbe annehmen lassen; herausnehmen beiseite stellen.

Das Öl in der Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze heiss werden lassen. Die Filets mit der Hautseite nach unten hineinlegen und pro Seite 5-8 Min. Kräftig anbraten. Die Filets in eine ofenfeste Form legen.

Die Chicoréehälften mit dem Speckscheiben umwickeln und ebenfalls in die Form legen; alles sollte dicht an dicht liegen, damit viel Garsud entstehen kann. Im Ofen etwa 25 Min. Garen; sofort servieren.