

Hähnchenbrust in Serranoschinken



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Hähnchenbrustfilet
(ca. 200 g)
5 Scheiben Serranoschinken
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl
Salbeiblätter
30 ml Madeira
100 ml Sahne
1 TL Hühnerbrühpulver
Zahnstocher (bei Bedarf)

1. Das Hähnchenbrustfilet quer in zwei dünne Scheiben teilen. Etwa 10 Stücke in Riegelform herausschneiden. Ganz leicht salzen und pfeffern, mit je 1-2 Salbeiblättern belegen und mit je einer halben Scheibe Serranoschinken einwickeln. Das Zustecken mit Zahnstochern ist meist nicht nötig.

2. Die umwickelten Riegel bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl auf beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten, dann mit Madeira und gewürzter Sahne ablöschen, bei geringer Hitze und geschlossenem

Deckel gar ziehen lassen. Nicht zu lange, die Streifen sollen gerade durchgebraten sein. Im Zweifel einfach einen der Riegel durchschneiden und prüfen, ob er durchgängig verfärbt ist.

Hinweise:

Die Riegel sollten maximal so lang wie die Breite des Serranoschinkens sein, sodass der Schinken das Hähnchenfleisch komplett bedeckt.

Wer will kann noch zusätzliche Salbeiblätter, geschnitten oder im ganzen, mitschmoren.

Als Tapas serviert man das ohne Beilage nur mit Weißbrot zum Auftunken der Sauce. Als Hauptgang kann man es z.B. mit einem Risotto komplettieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Huhn, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023