

Hähnchenbrustfilet in Rieslingpfeffersauce

- 4 Hähnchenbrustfilets
- Kräutersalz
- Pfeffer
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 50 g Fett
- 1/8 Liter Rheinhessen Riesling feinherb
- 1 Eßlöffel Crème fraiche
- 2 Eßlöffel Tomatenmark
- 2 Tomaten
- 2 Eßlöffel gewürfelte Salatgurke
- 1/4 Liter Sahne
- 8 eingelegte rote Pfefferbeeren
- 100 g Speckwürfel

Hähnchenfilets mit Küchentrepp abtupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Jedes Filet in eine Scheibe Schinken wickeln, mit Holzspießchen zusammenhalten und in heißem Fett auf beiden Seiten anbraten. Rheinhessen Riesling zugießen. Crème fraiche und Tomatenmark einrühren und die Filets bei geringer Hitze 10-15 Minuten garen. Tomate kurz in heißes Wasser legen, enthäuten, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Salatgurkenwürfeln in die Sauce geben. Sahne und Pfefferbeeren unterrühren. Sauce kurz aufkochen lassen und würzig abschmecken. Speckwürfelchen in einer Pfanne kurz bräunen und auf den Hähnchenbrustfilets anrichten. Dazu Spinat und Salzkartoffeln servieren.

Weingut Wilfried und
Friedhelm Freitag
Pfarrgasse 4
55288 Partenheim
Telefon: +49 (0) 6732 / 2287
Fax: +49 (0) 6732 / 5662
E-Mail: pfarrhof@onlinehome.de