

Zwischengericht

Kikok Huhn, Honig, Rosmarin, Speck

Zutaten:

4 St. Maishähnchen Brust, Kikok

20 Scheiben Speck

Olivenöl

0.2 Bund Rosmarin

1 St. Knoblauchzehen

40 g Honig

Salz

Pfeffer

0.3 St. Baguette

0.1 Bund Thymian

Zubereitung:

Geflügel-Brüste würzen und jeweils in dünn geschnittenem Bacon-Scheiben fest einrollen. Dann in erhitztem Olivenöl unter Zugabe von Rosmarinzweigen von allen Seiten gut bräunen. Die Brüste nun aus der Pfanne nehmen und in ein Ofengeschirr wie z.B. eine kleine Auflaufform setzen. Den Bratensatz jetzt mit Honig verrühren und die Brüste damit einstreichen. Im Backofen bei 160°C für ca. 8-10 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 70°C garen lassen. Baguette in Würfel schneiden und in Olivenöl goldgelb rösten. Zwischenzeitlich zum aromatisieren Thymian-, und Rosmarinzweige sowie eine Knoblauchzehe begeben.