

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrüste
- 1 Ricotta
- Blattspinat blanchiert
- 12 Scheiben Bacon
- 3 EL Öl
- 2 Zwiebeln gehackt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 1-2 EL Dijon – Senf
- 150 g Schmand

- Weißwein

- 1 Bd Estragon

- Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft

Zubereitung:

1. Ofen auf 100° vorheizen.

2. In die Hähnchen eine Tasche schneiden, salzen und pfeffern. Mit Ricotta und Spinat füllen (nicht zu fest, da das Ganze sonst platzt).

3. Jede Brust mit 3 Baconscheiben umwickeln und im Öl rundrum anbraten. Brüste heraus nehmen und im Ofen fertig garen.

4. Im Bratfett Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten, Senf dazu und mit etwas Wein ablöschen.
5. Schmand in den Zwiebeln schmelzen lassen, etwas Estragon dazu geben und mit Wein auffüllen.
6. Bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren lassen.
7. Kräftig Estragon unterheben und abschmecken.

Dazu Kartoffelpüree.