Pouletmedaillons an Kräuterschaum

La Mise en Place:

2 Pouletschnitzel, Pfeffermühle, 6 Tranchen Bratspeck, Butter, 1 dl Halbrahm, einige Zweiglein Thymian, 2 Zweiglein Basilikum, 2 Zweiglein Majoran, 1 Zweiglein Rosmarin, 1 EL Senf

Die Vorbereitung:

Pouletschnitzel in je drei Stücke schneiden. Alle mit Pfeffer würzen, jedes Stücklein mit 1 Tranche Bratspeck umwickeln und mit der Nahtseite nach unten in eine mit Butter ausgepinselte Gratinform setzen. Halbrahm steif schlagen. Thymian, Basilikum, Majoran und Rosmarin fein hacken und mit Senf unter den Rahm mischen. Mit Pfeffer bestreuen.

Das Gratinieren:

Im auf 220° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

Den Ofen auf 220° Grillstufe hochschalten. Die Rahmmischung über die Pouletmedaillons giessen und diese weitere acht Minuten direkt unter dem Grill überbacken.

Das passt dazu:

Wilder Reis