

# Hähnchenbrust im Pancetta-Mantel mit Linsen-Kartoffel-Gemüse

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/09/11/hähnchenbrust-im-pancetta-mantel-mit-linsen-kartoffel-gemüse](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/11/hähnchenbrust-im-pancetta-mantel-mit-linsen-kartoffel-gemüse)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Hähnchenbrust:

- 2 Hähnchenbrüste à 100 g
- 4 Scheiben Pancetta
- 3 Zehen frischer junger Knoblauch
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 frische Lorbeerblätter
- 1 EL Butter
- Olivenöl
- Salz
- Weißer Pfeffer

### Für das Linsen-Kartoffel-Gemüse:

- 80 g rote Linsen
- 200 g festkochende Kartoffeln
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Möhre
- 50 g Staudensellerie
- 40 ml trockener Weißwein
- 10 ml heller Balsamico
- 125 ml Geflügelfond
- 4 Stängel glatte Petersilie
- 1 EL Butter
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

## Zubereitung:

Für die Linsen in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Die Hähnchenbrust kalt abrausen und trocken tupfen. Lorbeerblätter abrausen und trockenwedeln. Jeweils 2 Scheiben Pancetta nebeneinander auslegen. Hähnchenbrust und Lorbeer daraufgeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Pancetta um die Hähnchenbrust wickeln und mit Küchengarn befestigen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchen im Pancetta-Mantel rundherum anbraten.

Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Butter, Rosmarin und Thymian zum Hähnchen geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten garen.

Für das Gemüse die Linsen kalt abspülen und etwa 15 bis 20 Minuten in kochendem Wasser garen. Nach Ende der Kochzeit abschütten.

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Möhre, Staudensellerie und Frühlingszwiebeln putzen, waschen, schälen und ebenfalls in klein schneiden.

Olivenöl erhitzen, Schalotte und Knoblauch glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und Geflügelfond angießen. Möhre, Sellerie und Frühlingszwiebeln dazugeben, bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten garen, die Linsen hinzufügen.

In einer anderen Pfanne Olivenöl erhitzen, Kartoffelwürfel goldbraun anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Balsamico, Butter, Petersilie und Kartoffelwürfel unter das Linsen-Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenbrust mit Linsen-Kartoffel-Gemüse auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie garniert servieren.

Rezept: Daniela Blum

Quelle: Die Küchenschlacht vom 27. September 2016

Episode: Vorspeise