Nah&Frisch

Melina Kutelas | Professional

Hühnerfilet mit Pflaumen, Salbei & Prosciutto

Griaß di Rezepte | Geflügelgerichte | Gemüse | Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Die Hühnerfilets mit Küchenrolle abtupfen. Dann mit einem Schnitzelklopfer (oder einem Nudelholz) flach klopfen, dicker als ein Schnitzel, aber dünner als ein Filet. Nun auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben und für etwa eine Stunde kühl stellen.
Den Ofen auf Grillfunktion erhitzen. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Salbei darin braten, bis dieser knusprig wird, und beiseite geben.
Die Pflaumen vierteln, entkernen und in der Pfanne anrösten, bis diese weich werden.
Das restliche Olivenöl in die Pfanne geben und die Filets darin auf jeder Seite für 2 Minuten anbraten.
Die Filets in eine Ofenform und die Pflaumen dazwischen platzieren. Mozzarella in 4 Scheiben schneiden und auf die Filets legen, Prosciutto darüber legen und den Salbei ebenfalls in der Ofenform verteilen. Das Ganze für 3–4 Minuten in den Ofen geben und dann servieren.

ZUTATEN

- 4 Hühnerfilets
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 8 Blätter Salbei
- 125 g Mozzarella
- 4 Scheiben Prosciutto oder Schinkenspeck
- 8 Blätter Salbei
- 4 Pflaumen