Tartine „Crécy“ mit Jaunette Jurassic geschmolzen auf Hühnerbrustfilet

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **20 min.**

Zutaten

- 160 g Jaunette Jurassic
- 4 schöne Scheiben Körnerbrot
- 150 g Karotten
- 300 g Hühnerbrustfilet aus Freilandhaltung
- 40 g halbgesalzene Butter
- Estragon
- 6 Radieschen
- Etwas rosa Pfeffer
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungschritte

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Die Karotten schälen, in dicke Scheiben schneiden und in gut gesalzenem, kochendem Wasser garen.
Währenddessen in einer sehr heißen Pfanne die halbgesalzene Butter schmelzen. Sobald sie schaumig wird, die Hühnerbrustfilets sanft garen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
Die Brotscheiben auf ein Blatt Backpapier legen.
Mit den gekochten Karottenscheiben belegen.
Die Hühnerbrustfilets in Scheiben schneiden und ein paar Stücke auf jede Brotscheibe legen.
Das Ganze mit dem zuvor in Stücke geschnittenen Jaunette Jurassic Käse bedecken und für 5 bis 6 Minuten in den Ofen schieben.
Wenn der Käse geschmolzen ist, aus dem Ofen nehmen.
Mit Radieschenscheiben, Estragon und etwas rosa Pfeffer garnieren.
Radieschen verleihen der Tartine eine würzige Note und Estragon sorgt für einen dezent anisähnlichen Geschmack.

? **Tipp:** Sie können das Geflügel durch Kalbfleisch ersetzen und für zusätzliche Würze einen Hauch körnigen Senf hinzufügen.

FROMI

FROMI