

Hähnchenbrust mit Salbei und Roquefort

2 Hähnchenbrüste mit Haut und Knochen
8 Knoblauchzehen
reichlich Salbeiblätter
0,1 l Olivenöl
1 scharfe rote Peperoni
nach Wunsch Salz und Pfeffer
2 EL Marsala
80 g Roquefort

Knoblauch, Salbei, Peperoni ganz grob schneiden und dann mit Olivenöl pürieren; nach Wunsch Salzpfeffer dazu. Die Hähnchen damit auf der Hautseite einreiben und ca. 100 min bei 150° im Backofen garen lassen, dann Hitze für 20 min auf 200° hochziehen. Hähnchen aus der Form nehmen, Wein und Käse dazugeben und in der Nachhitze des Backofens schmelzen lassen. Inzwischen die Brüste halbieren, die Sauce als Spiegel in vier Teller gießen und Fleisch darauf servieren. Frisch gebackenes Brot ist als Beilage möglich, aber auch Dicke Bohnen oder Selleriepüree.