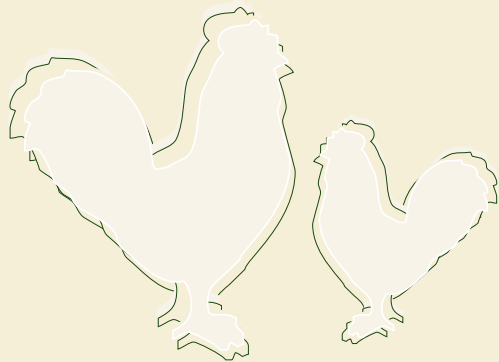




HÄHNCHENBRUST-WIRSINGROULADE

mit Champignonsauce und Rosmarinkartoffeln



Landgeflügel



HÄHNCHENBRUST-WIRSINGROULADE

mit Champignonsauce
und Rosmarinkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 1 kleinen Sack Kartoffel/Drillinge mit Schale
- 1 Wirsingkohlkopf
- 200 g Ricotta
- 3 Eier
- 100 g Paniermehl
- 250 g Champignons, frisch
- 1 Zwiebel
- 2 cl Weißwein
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- Mondamin
- 1 Bund Rosmarin
- etwas Pflanzenfett/-öl zum Braten
- Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Kartoffeln mit Salz ca. 20 Minuten bissfest kochen und kalt stellen. Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und zur Seite stellen. Die äußeren Blätter des Wirsings entfernen und den Strunk herausschneiden. Den Wirsing kurz in kochendes Wasser geben (Blanchieren) bis die Blätter weich werden, herausnehmen und sofort kalt abwaschen.

Ricotta, Eier und Paniermehl mischen und gut mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Wirsingblätter mit einem trockenen Tuch abtupfen, je 3-4 Blätter übereinanderlappend auf die Arbeitsfläche legen und dünn mit der Ricottamasse bestreichen. Je ein Hähnchenbrustfilet auf die Wirsingblätter legen und wie eine Roulade zusammenrollen. In eine ofen-feste Form geben und bei 140°C ca. 35 Minuten garziehen lassen. In der Zwischenzeit die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln und zusammen mit den Champignons und etwas Pflanzenfett anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Mit Sahne und Milch aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Mondamin abbinden.

Die abgekühlten Kartoffeln vierteln und mit Rosmarin in der heißen Pfanne mit 1 EL Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.