

Aus der Hado-Küche: Ein Geflügelrezept

Restaurant Services

Hähnchenbrust mit Spinat-Champignon-Füllung im Walnussmantel

für 4 Personen:

- | | |
|-------|---|
| 4 | große ausgelöste Hähnchenbrüste mit Haut und Oberflügel |
| 150 g | geriebenes Dinkelbrot oder Vollkorntoast |
| 85 g | gehackte Walnüsse |
| 2 | Eier |
| | etwas Milch |
| | Mehl |
| | Ghee (Butterschmalz) zum Braten |
| | Ursalz, Bertram, Galgant, Macis, Pfeffer |
| 350 g | frischer Blattspinat (alternativ: TK-Blattspinat) |
| 125 g | Champignons, in Scheiben geschnitten |
| 2 | Schalotten, fein geschnitten |
| | etwas Butter |
| 1 | Becher Sahne |
| 60 g | Gorgonzola |
| | etwas Speisestärke |

Aus der Hado-Küche: Ein Geflügelrezept

Restaurant Services

Hähnchenbrust mit Spinat-Champignon-Füllung im Walnussmantel

Den Spinat putzen, von groben Stielen befreien und mehrfach waschen. Anschließend gut trocken schleudern. Die Schalotten in Butter glasig angehen lassen, die Champignons dazu geben, etwas anbraten, danach den Spinat zufügen. 3 – 4 Minuten dünsten lassen, salzen, pfeffern und mit etwas Galgant und Macis würzen. In ein Küchensieb füllen.

Den Gorgonzola in die Sahne bröckeln, langsam erhitzen und ständig rühren, bis sich der Käse aufgelöst hat. Mit Macis und etwas Pfeffer würzen, evtl. leicht mit Speisestärke sämig binden.

In die Hähnchenbrüste mit einem scharfen Messer vorsichtig eine Tasche schneiden, aufklappen, eine Klarsichtfolie auf das Fleisch legen und leicht plattieren. Die Folie entfernen, die Spinat-Champignon-Füllung in die Taschen geben, mit Ursalz und Bertram würzen und mit Mehl bestäuben. 2 Eier mit 2 EL Mehl verquirlen und die Hähnchenbrüste durch die Eier ziehen. Das Dinkelbrot mit den Walnüssen mischen und die Hähnchenbrüste panieren. Die Panade leicht andrücken. Das Fleisch in reichlich heißem Ghee ähnlich einem Wiener Schnitzel knusprig braun braten.

In vorgewärmte Teller einen Soßenspiegel gießen, die Hähnchenbrüste jeweils in der Mitte teilen und auf die Soße setzen. Hervorragend dazu passen Gemüserisotto oder Pasta

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München