

Gefüllte Pouletbrüstchen mit Kräuter-Frischkäse

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Pouletbrüstchen (aufgeschnitten)
100 g Kräuter-Doppelrahmfrischkäse (z.B. Gala mit Kräutern)
Salz
Pfeffer
12 Bratspecktranchen
Bratbutter oder -crème
Salbeiblätter zur Dekoration

Zubereitung:

Den Ofen auf 80 °C vorheizen, eine Platte und Teller darin warm stellen.

Die Pouletbrüstchen innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen.

Doppelrahmfrischkäse in die Brüstchen füllen, mit je 3 Specktranchen umwickeln und (ev.) mit Küchenschnur binden.

In der Bratbutter bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten rundum anbraten. Das Fleisch auf die vorgewärmte Platte legen und im vorgewärmten Ofen ca. 20-30 Minuten fertig garen.

Die Pouletbrüstchen auf den vorgewärmten Tellern anrichten und mit Salbei garnieren.

Aus dem Bratsatz kann eine Champignonrahmsauce gemacht werden. Dazu 2 EL Mehl rösten, mit 4 dl Flüssigkeit (z.B. Bouillon und Rahm gemischt) ablöschen, aufkochen und 10-15 Minuten köcheln lassen. In den letzten 5 Minuten 300 g Champignon, in Scheiben geschnitten, mitkochen und die Sauce würzen.