

Pouletschenkel als Fleischvogel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

6 Stk. Pouletschenkel
250 g Ricotta
1 Paket Trockenpilze
100 g Tomaten getrocknet
2-3 Schalotten
1 Zitrone
1 EL Marinade (frei wählbar)
1 Bund Kerbel
1 Paket Nudeln (Fine Food)
5 dl Rahm
Alufolie stark



Zubereitung:

Pouletschenkel entbeinen. Knochen für Fond bereitstellen.

Fleisch schön parieren und mit Marinade oder Salz/Pfeffer/Paprika einreiben.

Schalotten goldgelb andünsten.

Getr. Tomaten fein würfeln, mit wenig heissem Wasser einweichen und dann gut ausdrücken. Pilze im Cutter zerkleinern.

Schalotten, Tomaten und Pilze (ca. die Hälfte) mit Ricotta und Kerbel vermengen.

1EL Füllung auf die Schenkel verteilen und zu einer Rolle formen. Rouladen fest in starke Alufolie wickeln und gut verschliessen.

1 grosse Pfanne mit kochendem Wasser bereitstellen. Die Rollen in den Sud legen (Sollte jetzt nicht mehr kochen 85-90°) und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

1 Schalotte andünsten mit 2. Hälfte Tomaten und Pilzen. Rahm zugiesen und leicht eindicken.

Pouletfleischvögel auspacken und von allen Seiten goldbraun anbraten. Inzwischen die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen.

Nudeln abtropfen lassen, mit Olivenöl beträufeln und auf vorgewärmte Teller zu einem Nest anrichten. Mit Sauce leicht übergiessen.

Die Pouletfleischvögel entweder am Stück oder in Tranchen geschnitten auf den Nudeln plazieren. Mit restlichem Kerbel garnieren.