

Tici Kaspar

HÜHNERRÖLLCHEN MIT CREMIGEN PILZEN

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Hühnerbrüstchen oder Pute
- 100 g Rucola
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- ½ Pkg. Schafskäse, zerbröseln
- 12 Kartoffeln, würfelig geschnitten
- Rosmarin nach Geschmack
- 2 EL Butter oder Olivenöl

Cremige Pilze

- 2 Handvoll Pilze, z.B. Steinpilze
- 3 - 4 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Schuss Cognac
- 200 ml Geflügelfond
- 2 EL Creme Fraiche
- frische Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

Roulade

- Den Rucola ca. 1 Minuten in einem gelochten Blech dämpfen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Abseihen, fest ausdrücken und klein schneiden.
- Mit Knoblauch, Schafskäse sowie Salz und Pfeffer die würzen.
- Hühnerbrüstchen leicht plattieren, salzen, pfeffern und mit der Rucola-Schafskäse-Masse in der Mitte füllen. Einrollen und mit Zahnstochern an den Enden fixieren.
- Röllchen in einem gelochten Blech im Dampfgarer bei 100 Grad ca. 15 - 20 Minuten dämpfen.
- Ebenfalls die gewürfelten Kartoffeln in einem gelochten Blech im Dampfgarer bei 100 Grad für ca. 15 - 20 Minuten weich dämpfen.

Cremige Pilze

- In einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl die in Scheiben geschnittenen Pilze goldgelb anrösten. Zwiebel und Knoblauch zum Schluss beimengen und ebenfalls goldgelb rösten, salzen, pfeffern.
- Mit Cognac ablöschen, Suppe aufgießen und 2 - 3 Löffel Creme Fraiche einrühren, auf die gewünschte Konsistenz einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit frischen Kräutern und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Anrichten

- Die Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne in Butter oder Olivenöl knusprig braten, salzen, pfeffern und mit Rosmarin würzen.
- Die Röllchen in der Mitte halbieren und auf den cremigen Pilzen anrichten, mit knusprigen Kartoffelwürfel servieren.

Tipp! Über das Fleisch gieße ich mit Genuss ein paar Tropfen vom besten Olivenöl.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht