

Gefüllte Landhähnchenbrust mit Munster und cremigem Lauchgemüse

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für die Hähnchen:

- 4 Freiland-Hähnchenbrüste (am besten in Bio-Qualität, à 150 bis 200 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Munster-Käse
- 8 Scheiben Speck (oder anderer luftgetrockneter Rohschinken)

Für die Gratiniermasse:

- 3 EL weiche Butter
- 1 große Knoblauchzehe
- 80 g Comté, grob gerieben
- 3 EL Semmelbrösel
- 2 EL klein gehackte Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian, Petersilie)
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für den Lauch:

- 3 mittelgroße Stangen Lauch
- 3 Schalotten
- ½ EL Butter
- 50 ml Weißwein
- 0,2 l Sahne
- Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenbrüste waschen und gut trocken tupfen. In jede Hähnchenbrust mit einem spitzen Messer horizontal eine Tasche schneiden. Das Fleisch dabei aber nicht durchschneiden. Die Hähnchenbrustfilets rundherum mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Für die Füllung den Munster klein schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden, zu dem Munster geben, mit einer Gabel leicht zerdrücken und gut vermengen. Die Taschen in den Hähnchenbrustfilets aufklappen, etwas Munster-Speck-Füllung hineingeben und zusammenklappen. Die Ränder eventuell mit kleinen Holzstäbchen fixieren.

Die weiche Butter in eine Schüssel geben und kurz verrühren. Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und zur Butter geben. Dann frisch geriebenen Comté, Semmelbrösel und die fein gehackten Kräuter hinzufügen und alles gut vermengen. Diese Gratiniermasse mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und gleichmäßig auf die Oberseiten der gefüllten Hähnchenbrustfilets streichen.

Die Hähnchenbrustfilets auf ein Backblech setzen und ca. 15 bis 20 Minuten im Ofen garen, bis der Munster geschmolzen und das Fleisch durchgegart ist.

In der Zwischenzeit den Lauch mit der Wurzel der Länge nach halbieren. Unter fließend kaltem Wasser reinigen und trocknen. Dunkle Blätter abschneiden. Lauch in feine dünne Streifen schneiden.

Schalotten schälen, fein würfeln, Butter in einem großen flachen Topf bei maximaler Temperatur aufschäumen lassen, Lauch und Schalotten dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Weißwein ablöschen, kräftig einkochen und mit Sahne auffüllen.

Die Temperatur reduzieren, umrühren und sanft einkochen lassen. Dabei immer wieder rühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Landhähnchenbrüste auf 4 Teller setzen und mit dem Lauchgemüse servieren.



Crêpe Suzette mit Kirschragout

Zutaten für 4 Personen

Für die Crêpe

- 130 g Mehl
- 200 ml Milch
- 50 g flüssige Butter
- 2 Eier
- Salz

- 40 g Butter
- 4 EL Orangenlikör
- 4 Kugeln Vanilleeis
- Puderzucker

Für das Kirschragout

- 1 Vanilleschote
- 200 g entkernte Kirschen aus dem Glas
- 1 Msp. Zimt
- 5 EL Zucker
- 50 ml Rotwein
- 1/2 TL Kartoffelstärke
- 2 EL Rum

Zubereitung

Die Vanilleschote halbieren und auskratzen. Das Mark mit Kirschen, Zimt und 2 EL Zucker im Rotwein erhitzen. Die Stärke mit Rum vermischen und vorsichtig unter die Kirschen rühren. Einmal behutsam unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen.

Das Mehl mit der Milch glatt rühren, dann 40 g flüssige Butter, Eier sowie je 1 Prise Salz und Zucker einrühren. Falls der Teig noch Klümpchen hat, durch ein Sieb laufen lassen.

Ganz wenig flüssige Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Etwas Teig in die Pfanne geben und diese so drehen, dass der Boden dünn bedeckt ist. Crêpe anziehen lassen und wenden. Auf diese Weise nacheinander farblose Crêpes backen und jeweils zweimal zusammenfalten, so dass sie eine Tütenform erhalten.

40 g Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen und mit den restlichen 3 EL Zucker bestreuen. Die Crêpes hineinlegen und mit dem Likör ablöschen. Sofort mit einem Streichholz entzünden und ausbrennen lassen.

Die Crêpes auf Tellern arrangieren, mit dem Sud aus der Pfanne beträufeln und die Kirschen sowie das Vanilleeis dazu anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Bon Appétit!

