

# Münsterländer Hähnchen-Brust mit Pilz-Leber-Füllung

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrust, a 200 g	200 g Kartoffeln	50 g Hähnchenleber, frisch
50 g Champignons	20 g Trockenpflaumen, soft	2 Eier
6 Lauchzwiebeln	1 Zwiebel, weiß	1 Schalotte
1 Zweig Majoran	2 Bund Petersilie	1 EL Mehl
1 EL Honig	200 g Butterschmalz	1 EL Paniermehl
Hähnchengewürz	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte abziehen und zusammen mit den Champignons in kleine Stücke hacken. Die Petersilie und den Majoran abzupfen und klein hacken. Für die Füllung die Hähnchenleber waschen, trocken tupfen und in feine Stücke schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Leber zusammen mit der Schalotte und den Champignons kurz anbraten. Die Petersilie und den Majoran mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze in einer Schüssel etwas abkühlen lassen. Anschliessend ein Ei aufschlagen und verquirlen und zusammen mit dem Paniermehl und der Hähnchenleber vermengen. In die Hähnchenbrüste mit einem „Schmetterlingsschnitt“ eine Tasche schneiden, die Füllung hineingeben und mit etwas Salz würzen. Die Hähnchenbrüste mit einem Zahnstocher verschliessen. Die Hähnchenbrust mit dem Hähnchengewürz würzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Hähnchenbrüste von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend das Ganze im vorgeheizten Backofen circa 15 bis 20 Minuten garen lassen. Für die Rösti die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Stücke schneiden. Das Ei aufschlagen und verquirlen und mit einem halben Esslöffel Mehl, den Zwiebeln und den Kartoffeln vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Rösti im Butterschmalz ausbacken. Die Lauchzwiebeln putzen und in circa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Lauchzwiebeln darin andünsten. Anschließend die Pflaumen hinzugeben und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrüste in Scheiben schneiden und zusammen mit den Kartoffelrösti und dem Lauchgemüse auf Tellern anrichten.

Karin Depping am 01. Februar 2010