

Gefüllte Hähnchen-Brust im Blätterteig mit Senf-Soße

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste	50 g Steinpilze	50 g Pfifferlinge
1 Rolle Blätterteig	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 Ei	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	50 g Butter	Salz
-----------------	-------------	------

Für die Senfsauce:

1 TL mittelscharfer Senf	1 TL scharfer Senf	1 TL grober Senf
1 Schalotte	100 ml Hühnerfond	100 ml Sahne
2 Zweige Petersilie	Butter	

Den Ofen auf 220 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Für die Pilzfüllung Pilze putzen, klein schneiden und in einer Pfanne in 20 g Butter anbraten. Zwiebel abziehen, klein schneiden mit Pilzen zusammen anbraten. Petersilie hacken und in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

Hähnchenbrust abspülen und eine Tasche einschneiden. Huhn salzen und mit der Pilzmasse füllen. Blätterteig ausrollen und zuschneiden. Etwas Salz darauf geben und das gefüllte Huhn damit einwickeln. Ei verquirlen und den Blätterteig damit einpinseln. Auf ein Blech etwas Butter geben und für etwa 25 Minuten in den Ofen geben.

Für den Rosenkohl diesen am Strunk kreuzförmig anschneiden und blanchieren. Abtropfen lassen, halbieren und in der Pfanne mit Butter anbraten, anschließend salzen.

Für die Senfsauce Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit Fond ablöschen, Sahne hinzu und gesamten Senf hinzugeben, reduzieren lassen und abschmecken. Etwas Petersilie hacken und hinzugeben. Hähnchenbrust mit Steinpilzfüllung auf Tellern anrichten, Rosenkohl und Senfsauce dazu geben und zusammen servieren.

Jan-Pit Peter am 08. September 2016