

## Farciertes Hähnchen-Schnitzel

### Für 2 Personen

3 Hähnchenbrustfilets a 150 g	50 ml Sahne	Salz
1 Msp. Muskatblüte	1 Zweig Thymian	Pfeffer
40 g feine Weißbrotbrösel	2 EL Butterschmalz	150 ml Geflügelfond
1 TL kalte Butter		

Eine Hähnchenbrust sehr gut kühlen, dann sehr fein hacken. Anschließend in einen Mörser geben, gut gekühlte Sahne, eine Prise Salz, Muskatblüte und Thymianblätter zugeben und innig zerstoßen, so dass nach und nach eine zähe Farce daraus wird. Die übrigen Hähnchenbrustfilets plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Seite mit der Farce bestreichen. Dann diese Seite in die Brotbrösel drücken. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Schnitzel von beiden Seiten braten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und kurz warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Geflügelfond lösen, um die Hälfte einkochen, mit kalter Butter binden und abschmecken. Die Schnitzel mit der Farce-Seite nach oben anrichten, die Soße angießen und servieren. Dazu passt sehr gut ein Rösti.

Vincent Klink Donnerstag, 05. Februar 2009