

Gefüllte Hühner-Brust mit Spinat und Gorgonzola-Soße

Für 4 Personen

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	20 Rosinen
800 g frischer Spinat	1 Knoblauchzehe	1 TL Olivenöl
200 g Gorgonzola	4 Hähnchenbrustfilets (á 150 g)	6 EL Butterschmalz
3 Zwiebeln	1 Lorbeerblatt	1 EL Mehl
225 ml Milch	125 ml Sahne	Pfeffer
1 EL Butter	Muskatnuss	20 Pinienkerne

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser weich kochen. Rosinen in warmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Spinat gründlich waschen und trockenschütteln. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Spinat gut abtropfen lassen und grob hacken. Gorgonzola würfeln. Rosinen abgießen und abtropfen lassen. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Hähnchenbrustfilets abspülen und trockentupfen. In die Filets, längs eine Tasche schneiden und jeweils mit einem kleinen Stück Gorgonzola, 3 Rosinen und 1 EL Spinat füllen. Mit einem Holzspieß verschließen. Hähnchenbrustfilets portionsweise, in 4 EL heißen Butterschmalz, von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend im Backofen ca. 15 Minuten fertig braten. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Lorbeerblatt darin anbraten. 2 EL Zwiebeln herausnehmen und beiseite stellen. Die übrigen Zwiebeln mit Mehl bestäuben, verrühren und ca. 1 Minute schmoren. 125 ml Milch, Sahne und 2 EL Wasser nach und nach unterrühren. Alles ca. 3 Minuten köcheln lassen. Den übrigen Gorgonzola unterrühren und schmelzen lassen. Lorbeerblatt entfernen und die Sauce pürieren. Mit Pfeffer abschmecken. Übrige Milch und Butter erwärmen. Kartoffeln abdämpfen und durch eine Presse drücken. Mit der erwärmten Milch cremig rühren. Die beiseite gestellten 2 EL Zwiebeln und restlichen Spinat untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und mit den übrigen Rosinen unter die Sauce rühren. Hähnchenbrustfilets, Gorgonzolasauce und Spinat-Kartoffeln anrichten.

Jacqueline Amirfallah 20. Februar 2013