

Cordon Bleu vom Hähnchen mit Sauerampfer-Soße

Für 4 Personen

800 g mehligk. Kartoffeln	Salz	1 Bund Petersilie
4 Hähnchenbrüste	250 g Sahne	4 Scheiben Kochschinken
100 g Taleggio	1 Bund Sauerampfer	2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln	140 g Butter	1 EL Mehl
250 ml Hühnerbrühe	500 g Brokkoli	150 ml Milch
Muskat		

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Petersilie abspülen trockenschütteln und grob hacken. Die Hähnchenbrüste abspülen und trockentupfen. Von den Filets die Haut hochziehen und nach hinten klappen. Das Fleisch plattieren, so dass es ca. 1 cm dick ist. Von jeder Hähnchenbrust die ausgefransten Ränder abschneiden. Es ergibt eine schöne Kante, außerdem wird das Fleisch (insgesamt ca. 100 g), für die Farce benötigt. Das abgeschnittene Fleisch mit 100 g Sahne und gehackter Petersilie zu einer Farce pürieren. Mit Salz würzen. Die Hähnchenbrust salzen und mit jeweils etwas Farce bestreichen. Darauf je 1 Scheibe Schinken, 25 g Käse und 1 Blatt Sauerampfer legen. Dann das Fleisch zur Hautseite umklappen und anschließend die angezogene Haut darüber ziehen. Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenbrüste von allen Seiten anbraten. Danach im Backofen ca. 20 Minuten braten. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und würfeln. 20 g Butter erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Mehl darüber stäuben. Sahne und Brühe unter Rühren zugießen und zu einer cremigen Sauce einköcheln lassen. Broccoli putzen und in Röschen teilen. In etwas Salzwasser bissfest dünsten. Übrigen Sauerampfer grob schneiden und mit 100 g Butter pürieren. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Milch und 20 g Butter erhitzen. Zu den Kartoffeln geben und zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken. Sauerampferbutter in die Sauce geben erneut pürieren und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Brokkoli abgießen. Hähnchen-Cordon Bleu mit Brokkoli, Kartoffelpüree und Sauerampfersauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 07. August 2013