

Alm-Hähnchen

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 0,5 Zitrone, unbehandelt | 8 dünne Scheiben Bauernbrot | 150 g Kalbsbrät |
| 3 EL Sahne | 0,5 Bund Petersilie | 4 Hähnchenbrustfilets |
| 2 EL Öl | Muskatnuss | Pfeffer schwarz |
| Salz | | |

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und darunter ein Abtropfblech stellen. Etwas Schale der Zitrone abreiben. Jeweils zwei Brotscheiben überlappend nebeneinander legen. Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren, mit Zitronenabrieb, frisch geriebener Muskatnuss und etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Farce mit Hilfe einer Palette auf die Brotscheiben streichen und die fein geschnittene Petersilie darüber streuen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in die Brotscheiben wickeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die eingewickelten Hendlbrüste zunächst auf der Nahtseite, dann rundum bei milder Hitze goldbraun anbraten. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen auf dem Gitter circa 15 Minuten saftig durchziehen lassen.

Alfons Schuhbeck am 25. Februar 2011