

Gefüllte Hähnchen-Rollen vom Grill

Für 4 Portionen

125 g Butter	1 TL frische Petersilie	1 TL frischer Estragon
1 TL grobes Meersalz	$\frac{1}{4}$ TL schwarzer Pfeffer	4 EL Semmelbrösel
4 HähnchenbrustFilets	Salz, Pfeffer	

Sonstiges:

Frischhaltefolie	Zahnstocher
------------------	-------------

Die Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen, in eine kleine Schüssel geben. Petersilie und Estragon fein hacken, mit Meersalz und Pfeffer zur Butter geben und alles mit einer Gabel vermischen. Die Buttermischung in 4 Portionen teilen und jeweils in einem Stück Frischhaltefolie in kleine Stangen rollen. Für etwa 2 Stunden einfrieren.

In einer kleinen Schale die Semmelbrösel für 10 bis 15 Minuten in 100 ml Wasser quellen lassen. Die Hähnchenbrüste zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit Hilfe eines Fleischklopfers oder einer Pfanne zu dünnen Schnitzeln klopfen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hähnchenschnitzel auslegen, jeweils einen Butterstick und einen Esslöffel der gequollenen Semmelbrösel mittig darauf verteilen, die Längsseiten etwas nach innen klappen und die Schnitzel eng aufrollen, so dass die Füllung fest umschlossen ist. Mit einem Zahnstocher fixieren. Kalt stellen.

Den Grill auf mittlere Hitze (ca. 180 °C) vorwärmen, dann die Hähnchenrollen zirka 4 Minuten pro Seite direkt grillen, bis eine Kerntemperatur von 73 °C erreicht ist.

Die Filets mittig aufschneiden und mit gefüllten Kartoffelschalen oder gegrilltem Kartoffelpüree und gegrilltem Austernpilz-Paprika-Salat servieren

test Juni 2012