

Gefüllte Pouletbrüstchen mit Kräuter-Frischkäse



Zutaten

Zubereitung: ca. 50 Minuten Für 4 Personen

4 Pouletbrüstchen, ca. 600 g, zum Füllen aufgeschnitten
Salz und Pfeffer

100 g Kräuter-Doppelrahmfrischkäse, z.B. Gala mit Kräutern
12 Bratspecktranchen
Bratbutter

Salbeiblätter zum Garnieren

Zubereitung

1. Ofen auf 80 °C vorheizen. Platte und Teller darin warm stellen.
2. Fleisch innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen.
Doppelrahmfrischkäse in die Brüstchen füllen. Mit je 3 Specktranchen umwickeln und mit Küchenschnur befestigen.
3. In der Bratbutter bei mittlerer Hitze rundum 10 Minuten anbraten.
4. Fleisch auf die vorgewärmte Platte legen. In der Mitte des 80 °C warmen Ofens 20-30 Minuten fertig garen.
5. Pouletbrüstchen auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Salbei garnieren.

Dazu passen Teigwaren an Salbeibutter .Aus dem Bratsatz kann eine Champignonrahmsauce entstehen. Dafür 2 EL Mehl rösten, mit 4 dl Flüssigkeit (z.B. Bouillon und Rahm gemischt) ablöschen. Aufkochen, 10-15 Minuten köcheln. In den letzten 5 Minuten 300 g Champignons, in Scheiben geschnitten, mitkochen, würzen.