

Geflügel Rezepte

Gefüllte Pouletbrustfilets Mit Geflügelleber

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Geflügel, Hähnchen, Alkohol, Pikant, Hauptspeise, Exklusiv

8	Gedörrte Morcheln; oder	2	Hühnerlebern
1	Schwarzer Trüffel (Nicht Billig)	2	Essl. Olivenöl
1	Schweinsnetz	1	Bund Schnittlauch
4	Pouletbrustfilets	2	Essl. Eingesottene Butter
2	dl Rahm	25	ml Roter Portwein
	Salz	3	dl Kalbsfond
	Pfeffer	75	g Butter
75	g Champignons		

Die Morcheln einweichen oder den Trüffel fein scheibeln. Das Schweinsnetz wässern. Die Pouletbrüste waagrecht halbieren. Die flachen Stücke mit dem Rahm, Salz und Pfeffer im Cutter pürieren.

Die Champignons rüsten und klein würfeln.

Die Geflügellebern im Olivenöl kurz anbraten und würzen.

Im Bratensatz die Champignons andünsten. Würzen. Mit dem fein geschnittenen Schnittlauch unter die Geflügelmasse mischen.

Das Schweinsnetz in Quadrate von 15 x 15 cm schneiden. Die Hälfte der Pouletmasse auf den Quadraten verteilen. Die Pouletbrüstchen würzen und drauflegen. Mit halbierten Morcheln oder Trüffelscheiben sowie den ebenfalls halbierten Geflügellebern belegen. Mit restlicher Bratmasse decken. Die Schweinsnetze zu Paketen verschließen.

Die Geflügelpakete in der eingesottenen Butter auf jeder Seite ca. zwei Minuten anbraten. In eine Gratinform legen und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen während ca. fünfzehn Minuten fertig garen.

Den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen. Den Kalbsfond beifügen und gut zur Hälfte einkochen. Dann die Butter in Stücken beifügen und in die leicht kochende Sauce einziehen lassen. Würzen. Nach Belieben Trüffelwürfelchen beifügen.