



GEFÜLLTE MARINIERTER HÜHNERROULADE IM PROSCIUTTO-MANTEL



QimiQ VORTEILE

- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

135 g	
400 g	Pouletbrustfilet, gehackt
30 g	Eiweiss, 1 Stk.
57 g	Trockener Wermut
1300 g	Pouletbrustfilet
	Salz
	Weisser Pfeffer, gemahlen
300 g	rote Peperoni
30 g	Trüffelschalen, fein geschnitten
200 g	Baby Spinat
185 g	Danielle Prosciutto Crudo, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Hühnerfaschiertes mit QimiQ Sahne-Basis, Eiweiß und Wermut gut mixen und würzen.
2. Hühnerbrust von Sehnen und Fett befreien und plattieren. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Paprikaschoten rösten, enthäuten und in Streifen schneiden.
4. Trüffelschalen zum Faschierten geben und gut vermischen. Eine kleine Menge Fleisch als Probe anbraten und falls nötig die Mischung abschmecken.
5. Den Spinat blanchieren und etwas ausdrücken.
6. Spinat auf einem Stück Frischhaltefolie auslegen und die Hühnerbrust darauf legen, mit der Hälfte der Füllung dünn bestreichen und mit Danielle Prosciutto Crudo belegen. Mit dem zweiten Stück Frischhaltefolie abdecken und das Hühnerbrustfilet umdrehen, so dass Prosciutto Schicht unten ist.
7. Hühnerbrust mit der restlichen Füllung bestreichen und mit Paprika belegen.
8. Hühnerbrust mit Hilfe der Frischhaltefolie einrollen, die Ränder gut verschließen und mit Küchengarn fixieren. In Folie über Nacht kühlen.
9. Folie entfernen und die Roulade braten bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht wird. Ca. 10 Minuten rasten lassen und in Scheiben schneiden.