



# GEFÜLLTE POULETBRUST MIT ESTRAGONSCHAUM



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Pouletbrustfilets à 125 g

### FÜR DIE FÜLLUNG

**65 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**200 g** Pouletbrustfilet, gehackt

**1** Eiweiss

**2 EL** Sprossen nach Wahl

**1 EL** Rucola, grob gehackt

**1 EL** rote Peperoni, gewürfelt

**2 EL** Sherry, trocken

Salz und Pfeffer

**1 EL** Olivenöl

### FÜR DEN ESTRAGONSCHAUM

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**400 ml** Gemüsebouillon

**1 EL** Sherry, trocken

Salz und Pfeffer

Worcestershiresauce

**1 EL** Weismehl

**1 Bund** Estragon, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. In die Pouletbrüste eine Tasche schneiden, würzen und zur Seite stellen.
2. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Gehacktes Pouletfleisch mit dem Eiweiss dazumischen. Sprossen, Rucola, Peperoni, Sherry, Salz und Pfeffer dazugeben und gut vermischen.
3. Die vorbereiteten Pouletbrüste damit füllen, mit einem Zahnstocher verschliessen, in Olivenöl anbraten und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15-20 Minuten braten.
4. Für den Estragonschaum die Bouillon mit Sherry, Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken und aufkochen.
5. Mit Mehl stauben und nochmals aufkochen lassen. Estragon dazugeben und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und aufschäumen.