



GEFÜLLTE HÜHNERROULADE IM PROSCIUTTO-MANTEL



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

135 g

400 g Filet de blanc de poulet,

150 g Vollei(er)

15 g

25 g Weißwein, trocken

9 g Sel

3 g Poivre blanc, moulues

1300 g Filet de blanc de poulet

185 g Prosciutto Crudo, coupé en tranches

15 g Truffle, coupé fin

3 g Ciboulette, coupé fin

10 g Poivron rouge

150 g Asperges vertes

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Hühnerfaschieretes mit QimiQ Saucenbasis, Eiern 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 und Schnittlauch zum Faschiereten geben und gut vermischen. Eine kleine Menge Fleisch als Probe anbraten und falls nötig die Mischung abschmecken.
5. Hühnerbrust auf ein Stück Frischhaltefolie legen, mit der Hälfte der Füllung dünn bestreichen und mit Schinken belegen. Mit dem zweiten Stück Frischhaltefolie abdecken und das Hühnerbrustfilet umdrehen, so dass Prosciutto Schicht unten ist.
6. Hühnerbrust mit der restlichen Füllung bestreichen und mit Spargel und Paprika belegen.
7. Hühnerbrust mit Hilfe der Frischhaltefolie einrollen, die Ränder gut verschließen und mit Küchengarn fixieren. In Folie über Nacht kühlen.
8. Folie entfernen und die Roulade braten bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht wird. Ca. 10 Minuten rasten lassen und in Scheiben schneiden.