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: Hühnerfaschiertes 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 Faschierten 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 Proscuitto 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.