



GEFÜLLTE HÜHNERBRUST MIT ESTRAGONSCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Hühnerbrustfilets à 125 g

FÜR DIE FÜLLUNG

65 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Hühnerbrustfilet, faschiert

1 Eiweiß

20 g Sprossen nach Wahl

10 g Rucola, grob gehackt

15 g Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

20 ml Sherry, trocken

Salz und Pfeffer

10 ml Olivenöl

FÜR DEN ESTRAGONSCHAUM

250 g QimiQ Sahne-Basis

200 ml Gemüsebrühe

10 ml Sherry, trocken

Salz und Pfeffer

Worcestersauce

100 g Estragon, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. In die Hühnerbrüste eine Tasche schneiden, würzen und zur Seite stellen.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hühnerfaschiertes mit dem Eiweiß dazumischen. Sprossen, Rucola, Paprika, Sherry, Salz und Pfeffer dazumischen.
3. Die vorbereiteten Hühnerbrüste damit füllen, mit einem Zahnstocher verschließen, in Olivenöl anbraten und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten braten.
4. Für den Estragonschaum: Gemüsebrühe mit Sherry, Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken und aufkochen.
5. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Estragon dazugeben und aufschäumen.