



GEFÜLLTE HÜHNERROULADE IM PROSCIUTTO-MANTEL



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

135 g QimiQ Sahne-Basis

400 g Hühnerbrustfilet, faschiert

150 g Vollei(er)

15 g Trockener Wermut

25 g Weißwein, trocken

9 g Salz

3 g Weißer Pfeffer, gemahlen

1300 g Hühnerbrustfilet

185 g Prosciutto Crudo, in Scheiben geschnitten

15 g Trüffelschalen, fein geschnitten

3 g Schnittlauch, fein geschnitten

10 g Rote Paprikaschote(n)

150 g Grüner Spargel

ZUBEREITUNG

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 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.