



GEFÜLLTE HÜHNERBRUST 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 Hühnerbrustfilets à 125 g

FÜR DIE FÜLLUNG

65 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Hühnerbrustfilet, faschiert

1 Eiweiß

2 EL Sprossen nach Wahl

1 EL Rucola, grob gehackt

1 EL Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

2 EL Sherry, trocken

Salz und Pfeffer

1 EL Olivenöl

FÜR DEN ESTRAGONSCHAUM

125 g QimiQ Classic, gekühlt

400 ml Gemüsebrühe

1 EL Sherry, trocken

Salz und Pfeffer

Worcestersauce

1 EL Mehl

1 Bund 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 und 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. 15-20 Minuten braten.
4. Für den Estragonschaum: Gemüsebrühe mit Sherry, Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken und aufkochen.
5. Mit Mehl stauben und nochmals aufkochen lassen. Estragon dazugeben, mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und aufschäumen.