GEFÜLLTE MARINIERTE HÜHNERROULADE IM PROSCIUTTO-MANTEL

QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Goût savoureux avec moins de matières grasses

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

135 g	QimiQ Sauce Base
400 g	Filet de blanc de poulet, haché
30 g	Blanc(s) d'œuf, 1 pièce
57 g	Vermouth sec
1300 g	Filet de blanc de poulet
	Sel
	Poivre blanc, moulues
300 g	Poivron rouge
30 g	Truffle, coupé fin
200 g	Bébé Spinat
185 g	Danielle Prosciutto Crudo, coupé en tranches

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Hühnerfaschiertes mit QimiQ Sahne-Basis, Eiweiß 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 zum Faschierten geben und gut vermischen. Eine kleine Menge Fleisch als Probe anbraten und falls nötig die Mischung abschmecken.
5. Den Spinat blanchieren und etwas ausdrücken.
6. Spinat auf einem Stück Frischhaltefolie auslegen und die Hühnerbrust darauf legen, mit der Hälfte der Füllung dünn bestreichen und mit Danielle Prosciutto Crudo belegen. Mit dem zweiten Stück Frischhaltefolie abdecken und das Hühnerbrustfilet umdrehen, so dass Proscuitto Schicht unten ist.
7. Hühnerbrust mit der restlichen Füllung bestreichen und mit Paprika belegen.
8. Hühnerbrust mit Hilfe der Frischhaltefolie einrollen, die Ränder gut verschließen und mit Küchengarn fixieren. In Folie über Nacht kühlen.
9. Folie entfernen und die Roulade braten bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht wird. Ca. 10 Minuten rasten lassen und in Scheiben schneiden.