GEFÜLLTE MARINIERTE HÜHNERROULADE IM PROSCIUTTO-MANTEL

QimiQ VANTAGGI

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

15

semplicement

INGREDIENTI PER 10

135 g	QimiQ Sauce Base
400 g	Filetto di petto di pollo,
30 g	Bianco dell’uovo, 1 Stk.
57 g	Vermut secco
1300 g	Filetto di petto di pollo
	Sale
	Pepe blanco,
300 g	
30 g	Tartuffi,
200 g	Bambino Spinat
185 g	Danielle Prosciutto Crudo,

PREPARAZIONE

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.