

GEFÜLLTE POULETBRÜSTCHEN MIT SPINATSAUCE

(Für 4 Personen)

4 Pouletbrüstchen

Salz

400 g frischer Blattspinat

100 g Mascarpone-Gorgonzola

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Bratbutter

100 ml Noilly Prat oder halb Weisswein, halb trockener Sherry

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Esslöffel Butter

100 ml Rahm

30 g Butter

etwas frisch geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

In die Pouletbrüstchen waagrecht eine Tasche einschneiden (evtl. vom Metzger machen lassen).

Reichlich Salzwasser aufkochen. Gleichzeitig den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Den Spinat gründlich waschen, dabei grobe Stiele entfernen. Je nach Grösse 20-28 schöne Blätter in das kochende Wasser geben und nur gerade 10 Sekunden blanchieren. Herausheben und auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen.

Im immer noch kochenden Salzwasser den restlichen Spinat 1 Minute blanchieren. Abschütten, gründlich kalt abspülen, dann sehr gut ausdrücken und grob hacken.

Die in die Pouletbrüstchen geschnittenen Taschen mit je 5-7 Spinatblättern auslegen und jeweils 25 g Mascarpone-Gorgonzola darauf ausstreichen. Die Pouletbrüstchen mit Holzstäbchen verschliessen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Pouletbrüstchen darin beidseitig insgesamt 4 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 80 Grad 45-60 Minuten nachgaren lassen.

Inzwischen den Bratensatz mit Noilly Prat oder der Weisswein-Sherry-Mischung auflösen. Durch ein feines Sieb in ein kleines Gefäss giessen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

In einem kleinen Topf 1 Esslöffel Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den gehackten Spinat beifügen und kurz mitdünsten. Bratenjus und Rahm dazugiessen. Die Sauce mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Beiseitestellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und die Pouletbrüstchen 5 Minuten in der aufsteigenden Hitze Temperatur annehmen lassen.

Gleichzeitig die Spinatsauce nochmals aufkochen. Die zweite Portion Butter (30 g) beifügen und die Sauce nochmals kurz durchmixen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken.

Die Pouletbrüstchen schräg halbieren und auf der Spinatsauce anrichten.

VANILLEPARFAIT (Grundrezept)

(Für 4-6 Personen)

2 Eigelb

5 Esslöffel Zucker

1 Vanillestengel, längs aufgeschnitten

2 ½ dl Rahm oder Halbrahm

2 Eiweiss

1 Esslöffel Zucker

ZUBEREITUNG

Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell ist.

Samen vom Vanillestengel auskratzen und unter die Eigelbmasse rühren.

Rahm oder Halbrahm steif schlagen, daruntermischen.

Eiweiss steif schlagen, 1 Esslöffel Zucker zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen, dann mit dem Gummischaber sorgfältig, aber gründlich, unter die Masse mischen, sofort in geeignete Gefässe füllen und gefrieren.

Geeignete Gefässe: Portionenförmchen jeder Art, geschichtete Backformen (unbeschichtete Formen mit Blechreinpapier auslegen) oder, wenn nach dem Gefrieren Kugeln geformt werden, ein passendes Tiefkühlgefäss.

Das Vanilleparfait kann mit den verschiedensten Saucen, mit kalten oder heissen Früchten kombiniert werden.

Parfait einige Zeit vor dem Servieren stürzen und evtl. in Tranchen schneiden, bis zum Servieren wieder im Tiefkühler aufbewahren.

BAUMNUSSPARFAIT

3 Esslöffel Zucker
100 g Baumnüsse, gehackt

ZUBEREITUNG

Zucker in einer Chromstahlpfanne hellbraun werden lassen, Hitze reduzieren.

Baumnüsse begeben, kurz mitrösten, zum Erkalten auf ein Blechreinpapier geben.

Vanilleparfait zubereiten, die caramelisierten Baumnüsse vor dem Gefrieren unter die Masse mischen.

Die warme Nuss-Sauce (siehe unten) auf die Teller verteilen, das Parfait dazu legen und sofort servieren.

NUSS-SAUCE

150 g Zucker
50 g Baumnüsse, gehackt
1 dl Rahm

ZUBEREITUNG

Zucker in einer Chromstahlpfanne hellbraun werden lassen, Hitze reduzieren.

Baumnüsse begeben, kurz mitrösten, Pfanne vom Feuer nehmen.

Rahm sofort dazugiessen, Pfanne wieder aufs Feuer stellen, köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Die Sauce warm servieren.

KÄSEKÖRBLI

Edame-Käse grob gerieben

ZUBEREITUNG

Auf einem Blech kleine Haufen Käse je nach Wunsch.

Ofen vorheizen auf ca. 180 Grad. Käse für ca. 8 Minuten backen.

Noch heiss die Form geben.

Mit Salat oder Gemüse füllen. Dazu passt Nüsslisalat, Cherry-Tomaten, Avocado usw.

SALATSAUCE

1 Teelöffel Senf

¼ Teelöffel Salz

2 Esslöffel Aceto Balsamico

4 Esslöffel Öl

1 Messerspitze Honig