

Geflügel - Roulade

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets
80 g eisgekühlte Sahne
Salz
Kerbel

Zubereitung

- Für die Einlage Filets aufschneiden und leicht plattieren. Überhängende Teile abschneiden (sollten 100g ergeben).
- Fleischzuschnitte mit Sahne und einer Prise Salz mit dem Pürierstab cremig pürieren. Diese auf die gesalzene Filets streichen und aufrollen.
- Mit Küchengarn umwickeln und in Öl anbraten.
- Im Backofen ca. 7 Min. weitergaren. Herausnehmen, aufschneiden, auf Spieße stecken und zur Suppe reichen.

- Nach dem Anbraten ist es auch möglich die Hähnchenrolle in Frischhaltefolie zu wickeln und anschließend im Dampfgarer bei 90°C 8 Minuten garen.

- Ebenfalls ist es auch möglich nach dem Anbraten die Hähnchenrolle erst in Frischhaltefolie, anschließend in Alufolie rollen und fest zu verschließen.
- Diese Rolle in heißem Wasser (nicht kochend) 10 Minuten ziehen lassen.