

## Gefüllte Hühnerbrüstchen in Blätterteig an Coleslaw

**Zubereitungszeit:**

**ca. 90 Minuten**

### Zutaten für 8 Personen

8 Hühnerbrüstchen ohne Haut  
(je ca. 150 g)  
2 Rollen Blätterteig  
300 g Champignon  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Butter  
200 g frischen Spinat  
Salz und Pfeffer  
etwas Zitronensaft  
Muskatnuss  
2 EL Crème fraiche  
1 Ei zum Bestreichen  
Gehackte Petersilie oder Kräuter  
nach Wahl

### Kräutersauce

300 ml Weißwein  
300 ml Geflügelfond  
250 ml Obers  
Salz  
Frisch gemahlener Pfeffer  
4-5 EL geschlagenes Obers  
1 Handvoll gemischte Kräuter  
(z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, ...)



### Zubereitung:

Die geputzten Champignons mehr oder weniger fein schneiden, Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit den Pilzen in der aufschäumenden Butter goldbraun rösten, frischen Spinat dazugeben und anschwitzen, bis er in sich zusammenfällt. Die entstehende Flüssigkeit sollte vollständig verkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft und Muskatnuss abschmecken. Vom Herd nehmen, etwa abkühlen lassen und die Crème fraiche unterheben.

In jedes Hühnerbrüstchen vorsichtig eine Tasche schneiden und die Pilz-Spinat-Mischung gleichmäßig darin verteilen. Das Brüstchen mit Salz und Pfeffer würzen. Jede Rolle Blätterteig in 4 Streifen teilen und die Hühnerbrüstchen damit überlappend einwickeln und gut verschließen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad C für ca. 25 Minuten goldbraun backen. Danach noch mindestens 5 Minuten im ausgeschalteten und offenen Ofen ziehen lassen.

**weiter auf Seite 2**

**Kräutersauce**

1 kl. Weißkrautkopf  
 1 Stückchen Rotkohl  
 2 Karotten  
 2-3 Frühlingszwiebel  
 ½ Bund Schnittlauch  
 ½ Bund Petersilie  
 2-3 EL Balsamicoessig  
 2-3 EL Mayonnaise  
 1 Becher griechischer Joghurt  
 1 EL grober Dijonsenf  
 Pfeffer

**Kräutersauce**

Währenddessen für die Kräutersauce Weißwein und Geflügel- oder Gemüfefond auf circa die Hälfte reduzierend kochen, Obers dazugeben und weiter köcheln lassen, bis eine leicht cremige Sauce entsteht. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und kurz vor dem Servieren das geschlagene Obers mit einem Schneebesen unterrühren. Zuletzt die Kräuter einrühren.

Die Hühnerbrüstchen aus dem Ofen nehmen, in der Mitte teilen, auf den Tellern anrichten, mit der Sauce umgießen und mit dem Coleslaw und frischen Kräutern garnieren und gleich servierengeben, Pesto einrühren und den Topf schwenken, dabei nach und nach etwas Nudelwasser dazugießen, bis eine sämige Bindung entsteht. Die Linguine auf Teller verteilen, mit Parmesan bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit frischen Basilikumblättchen sowie etwas schwarzem Pfeffer servieren.

**Coleslaw**

Für den Coleslaw Weißkraut und Rotkohl in feine Streifen schneiden. Karotten schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Mit Salz und Zucker durchkneten (bis das Kraut weich ist) und kurz ziehen lassen.

Frühlingszwiebeln und Schnittlauch in feine Ringe schneiden, Petersilie fein hacken und unter den Salat mengen. Anschließend den Salat mit Balsamicoessig, Mayonnaise, Joghurt und Senf vorsichtig vermengen, noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt kühl ziehen lassen.

**Weinempfehlung:**

Zierfandler Jungherrn od. Rotwein

**Kochabend:**

5. Jun, 2019 / Egon