

## Gefüllte Hühnerbrüstchen in Blätterteig mit Kräutersauce und grünem Spargel

**Zubereitungszeit:**

**ca. 90 Minuten**

### Zutaten für 8-10 Personen

9 Hühnerbrüstchen ohne Haut  
(ca. a` 150g)  
3 Rollen Blätterteig  
  
400 g Champignons  
2-3 Schalotten  
2-3 Knoblauchzehen  
2-3 Esslöffel Butter  
250 g frischer Spinat  
2-3 Esslöffel Creme fraiche  
Etwas Zitronensaft  
Salz und Pfeffer  
Muskatnuss  
Gehackte Petersilie od. Kräuter

1 Ei zum Bestreichen

Frische Kräuter zum Servieren.



**weiter auf Seite 2**

### 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, etwas abkühlen lassen und die Creme Fraiche unterheben.

In die Hühnerbrüstchen vorsichtig eine Tasche schneiden und die Pilz-Spinat Füllung gleichmäßig darin verteilen. Die Brüstchen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Blätterteigrollen rechteckig ausrollen. Jede Rolle in 4 Streifen teilen und die Brüstchen damit überlappend einwickeln und gut verschließen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° für ca. 25 Minuten goldbraun backen. Danach noch mindestens 5 Minuten im ausgeschalteten und offenen Ofen ziehen lassen.

Die Hühnerbrüstchen aus dem Ofen nehmen, in der Mitte teilen, auf den Tellern mit Kräutersauce, Spargel und frischen Kräutern anrichten.

**weiter auf Seite 2**

**Kräutersauce:**

400 ml. Weißwein  
400 ml. Geflügelfond  
300 ml. Obers  
4-5 Esslöffel geschlagener Obers  
Salz und Pfeffer  
1 Handvoll gemischte Kräuter nach Wahl (Petersilie, Schnittlauch....)

**Grüner Spargel:**

1500 g grüner Spargel  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung Kräutersauce:**

Für die Kräutersauce Weißwein und Geflügelfond auf ca. die Hälfte reduzierend kochen, Obers dazu geben und weiter köcheln lassen, bis eine leicht cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Servieren das geschlagene Obers mit einem Schneebesen unterrühren. Zuletzt die Kräuter einrühren.

**Zubereitung Spargel:**

Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden oder abbrechen. Spargeln leicht salzen und pfeffern und mit Olivenöl bei mittlerer Hitze auf allen Seiten bissfest anbraten.

**Weinempfehlung:**

Weißwein od. leichter Rotwein

**Kochabend:**

4. Apr, 2018 / Mike T.