

Zuckerhut-Röllchen mit Pouletfilet

Zutaten:

- 1 kleiner Zuckerhutsalat
- 100 g Pouletbrustfilet
- 3-4 EL Mandeln gerieben
- 2 EL gehackter Peterli
- 1 Ei
- 2 EL Paniermehl
- Pfeffer, Salz
- Muskatnuss
- 2 TL Butter
- 1dl Hühnerbouillon
- 1dl Rahm
- 1/2 TL mildes Currypulver
- 1 TL gehackter Kerbel

Zubereitung:

Die Zuckerhutblätter in kochendem Salzwasser 3-4 Min. blanchieren. Eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Pouletbrustfilets mit Küchenpapier trockentupfen und in Würfel schneiden. Die Mandeln mit dem Fleisch und dem Peterli fein pürieren oder ganz fein schneiden.

Das Ei trennen. Das Eiweiß mit dem Paniermehl unter die Fleischfüllung rühren. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Vom Zuckerhut 16 Blätter ablösen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Je ein kleines auf ein größeres Blatt legen. Auf jede Portion ca. 2 EL Fleischfüllung setzen. Die Ränder nach innen schlagen und die Blätter aufrollen.

Die Butter mit 1 EL Wasser in einer Schmorpfanne erhitzen. Die Röllchen hineinlegen und etwas Hühnerbouillon angießen. Zudeckt bei schwacher Hitze 30 Min. dünsten. Dabei nach und nach die restliche Hühnerbouillon angießen.

Das Eigelb mit Rahm verquirlen. In die Sauce rühren und erwärmen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Die Röllchen mit Kerbel bestreut, servieren. Dazu schmeckt Reis oder Kartoffelstock.

Weitere knackige Gemüserezepte finden Sie hier.