



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Frühlingssalat mit Spargelragout und Bondellespiesschen

Gefüllte Pouletbrüstchen an Spinatsauce

Erdbeer - Mascarpone - Crème

Zutaten:

Zubereitung:

Gefüllte Pouletbrüstchen an Spinatsauce

4 Stk.	Pouletbrüstchen	mittlere
400 g	Blattspinat	frisch
100 g	Mascarpone-Gorgonzola	
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
1 EL	Bratbutter	
1 dl	Noilly Prat	
1 Stk.	Schalotte	
1 Stk.	Knoblauchzehe	
1 EL	Butter (1)	
125 ml	Rahm	
20 g	Butter (2)	
	Muskatnuss	frisch gemahlen
250 g	Taglierini	
125 ml	Halbrahm	
1 Briefche	Safran	

In die Pouletbrüstchen der Länge nach eine Tasche einschneiden. Gleichzeitig den Backofen auf 80°C vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Den Spinat gründlich waschen. Insgesamt 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 immere noch kochenden Salzwasser den restlichen Spinat eine Minute blanchieren. Abschütten, gründlich kalt abspülen, dann sehr gut ausdrücken. Grob hacken.

Die abgetropften Spinatblätter sorgfältig in den Poulettaschen auslegen und je 25 g Mascarpone-Gorgonzola darauf ausstreichen. Die Pouletbrüstchen mit zwei Zahnstocher verschliessen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bratbutter erhitzen und die Pouletbrüstchen darin insgesamt 5 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 80°C gut 45 Minuten nachgaren. Den Bratensatz mit Noilly Prat ablöschen und kurz aufkochen. Durch ein Siebchen in ein Schüsselchen giessen und beiseitestellen.

Schalotte und Knoblauch fein hacken. In ein kleinen Pfanne in der warmen Butter (1) glasig dünsten. Den grob gehackten Spinat beifügen und kurz mitdünsten. Den Bratenjus und den Rahm dazugiessen. Die Sauce mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Beiseite stellen.

Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Die Butter (2) beifügen und die Sauce nochmals kurz durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken.

Die Poulebrüstchen schräg halbieren und je zwei Hälften leicht übereinander liegend auf der Spinatsauce servieren.

Als Beilage servieren wir Safran-Taglierini.

Die Taglierini in Salzwasser al Dente kochen, abgiessen. In der gleichen Pfanne den Halbrahm erwärmen, Safran zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Taglierini zugeben und gut mischen. Sofort servieren!