

Hähnchenbrust

mit Walnussfüllung,
mit Grießnocken &
Rahmgemüse



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Hähnchenbrust:

- 4 GUT LANGENHOF Hähnchenbrustfilets
- 4 BIO SONNE Aprikosen (getrocknet)
- 40 g BIO SONNE Walnüsse
- 4 EL CREMISÉE Kräuterfrischkäse
- 1 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 Prise COOK! Thymian
- FRISAN ÖL (zum Braten)

Grießnocken:

- ¼ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- ¼ Bund BIO SONNE Petersilie
- 150 g KÜCHENSTOLZ Hartweizengrieß
- 500 ml LANDFEIN Milch
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 TL Salz
- 1 große Prise COOK! Pfeffer

Rahmgemüse:

- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 1 ERNTEKRONE Blumenkohl
- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
- 400 ml BIO SONNE Hühner-Bouillon
- 150 ml Weißwein
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung mit einem scharfen Messer in die Hähnchenbrustfilets seitlich kleine Taschen einschneiden, ohne sie dabei zu durchtrennen.
2. Danach alle Zutaten für die Füllung in den Mixer geben und nach Belieben grober oder feiner pürieren – die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die vorbereiteten Hähnchenbrustfilets verteilen.
3. Die Öffnungen am Fleisch mit einem Zahnstocher verschließen.
4. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien und in mundgerechte Röschen teilen.
5. Die Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.
6. Den Blumenkohl in der Bouillon bissfest garen.
7. Im Anschluss zwei Drittel des Blumenkohls abschöpfen und ausdampfen lassen.
8. Den übrigen Teil zusammen mit der Hühner-Bouillon, den angeschwitzten Zwiebeln und Sahne fein pürieren – mit etwas Salz abschmecken und den verbliebenen Blumenkohl untermischen.
9. Anschließend die Milch aufkochen und den Grieß mit dem Schneebesen einrühren – mit Salz und Pfeffer würzen und unter ständigem Rühren für etwa 8–10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.
10. In der Zwischenzeit die Kräuter fein hacken – dann direkt zusammen mit der Butter den Grieß damit verfeinern – die Masse vollständig ausquellen lassen und mit zwei Esslöffeln einzelne Nocken abstechen.
11. Zum Schluss die vorbereiteten Hähnchenbrustfilets ringsherum scharf anbraten und zusammen mit Grießnocken und Rahmgemüse servieren.