

# Hähnchen-Rouladen, Marillen-Basilikum-Füllung, Äpfel

## Für zwei Personen

300 g Hähnchenbrustfilet, à 150 g	1 Scheibe Toastbrot	8 getrocknete Marillen
2 säuerliche Äpfel	1/2 Bund Basilikum	2 EL Quittengelee
2 EL Butterschmalz	2 EL kalte Butter	250 ml Geflügelfond
Olivenöl, Meersalz	brauner Vollrohrzucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und quer halbieren, in Frischhaltefolie einwickeln und vorsichtig klopfen. Vier der getrockneten Marillen fein würfeln. Die Hälfte des Basilikums zupfen und in feine Streifen schneiden. Den Rand des Toastbrots abschneiden und den Rest fein würfeln. Die Marillen und das Weißbrot mit dem Basilikum vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel waschen und entkernen. Anschließend quer in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Diese mit Zucker und einer Prise Salz bestreuen und wieder zu einem ganzen Apfel zusammen setzen. Die Äpfel auf einem Backblech je nach Größe 15 bis 20 Minuten backen. Sie sollten jedoch nicht zu weich sein. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den unteren zwei Drittel des Fleisches die Marillen- Basilikum-Füllung verteilen, straff zu einer Roulade einrollen und mit einem Zahnstocher. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und von allen Seiten anbraten. Die restlichen Marillen für die Soße fein hacken. Anschließend mit dem Geflügelfond ablöschen, die gehackten Marillen dazugeben und den Bratensatz von der Pfanne lösen. Die Rouladen bei geringer Hitze in der Soße garen. Wenn die Rouladen gar aber noch saftig sind aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen. Die Soße mit etwas kalter Butter binden. Die Hähnchenrouladen tranchieren und zusammen mit der Soße und den gebackenen Äpfeln auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Das Ganze mit einigen Basilikumblättern garniert servieren.

Nadiya Orel am 06. November 2012