

Roulade vom Huhn mit Kräuter-Füllung

Für 4 Personen

100 g junge Spinatblätter	1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie
Schweinenetz (vom Metzger)	1 Hähnchen	1 Hähnchenbrust ohne Haut
200 ml Sahne	1 Eiweiß	Salz
500 ml Hühnerbrühe	1 EL kalte Butter	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Spinatblätter und Kräuter abspülen und trocken schütteln. Das Schweinenetz in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser gut wässern. Hähnchen vorsichtig vom Knochen lösen, sodass die Haut unversehrt bleibt. Die zusätzliche Hähnchenbrust würfeln und mit ca. 150 ml Sahne, Eiweiß und einer Prise Salz zu einer Farce pürieren. Das ausgelöste Hähnchen salzen, mit der Farce bestreichen. Mit den Spinatblättern und Kräutern belegen. Zu einer Rolle formen und in das Schweinenetz einwickeln. Mit Küchengarnt fixieren und rundherum in einer backofengeeigneten Pfanne anbraten. Dann im vorgeheizten Ofen noch ca. 25 Minuten garen. Anschließend den Bratenansatz in der Pfanne mit der Hühnerbrühe ablöschen und einkochen lassen. Die restliche Sahne zugeben, die Sauce mit kalter Butter binden und abschmecken. Hähnchenrolle aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Dazu passen dünne Bandnudeln oder Kartoffelpüree.

Jacqueline Amirfallah 11. April 2012