

Gefüllte Hähnchen-Brust mit Munster und Lauch-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Hähnchen:

4 Hähnchenbrüste	Salz	Pfeffer
100 g Munster-Käse	8 Scheiben Speck	

Für die Gratiniermasse:

3 EL weiche Butter	1 große Knoblauchzehe	80 g Comté, grob gerieben
3 EL Semmelbrösel	2 EL klein gehackte Kräuter	Salz, Pfeffer

Für den Lauch:

3 mittlere Stangen Lauch	3 Schalotten	$\frac{1}{2}$ EL Butter
50 ml Weißwein	0,2 l Sahne	Meersalz, weißer Pfeffer

Den Ofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenbrüste waschen und gut trocken tupfen. In jede Hähnchenbrust mit einem spitzen Messer horizontal eine Tasche schneiden. Das Fleisch dabei aber nicht durchschneiden. Die Hähnchenbrustfilets rundherum mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Für die Füllung den Munster klein schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden, zu dem Munster geben, mit einer Gabel leicht zerdrücken und gut vermengen.

Die Taschen in den Hähnchenbrustfilets aufklappen, etwas Munster-Speck-Füllung hineingeben und zusammenklappen. Die Ränder eventuell mit kleinen Holzstäbchen fixieren.

Die weiche Butter in eine Schüssel geben und kurz verrühren.

Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und zur Butter geben. Dann frisch geriebenen Comté, Semmelbrösel und die fein gehackten Kräuter hinzufügen und alles gut vermengen. Diese Gratiniermasse mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und gleichmäßig auf die Oberseiten der gefüllten Hähnchenbrustfilets streichen.

Die Hähnchenbrustfilets auf ein Backblech setzen und ca. 15 bis 20 Minuten im Ofen garen, bis der Munster geschmolzen und das Fleisch durchgegart ist.

In der Zwischenzeit den Lauch mit der Wurzel der Länge nach halbieren.

Unter fließend Kaltem Wasser reinigen und trocknen. Dunkle Blätter abschneiden. Lauch in feine dünne Streifen schneiden.

Schalotten schälen, fein würfeln, Butter in einem großen flachen Topf bei maximaler Temperatur aufschäumen lassen, Lauch und Schalotten dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Weißwein ablöschen, kräftig einkochen und mit Sahne auffüllen.

Die Temperatur reduzieren, umrühren und sanft einkochen lassen. Dabei immer wieder rühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Landhähnchenbrüste auf 4 Teller setzen und mit dem Lauchgemüse servieren.

Christian Henze am 04. September 2020