

Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzcannelloni

Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenbrüste à 180 g
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
 12 dünne Scheiben Tiroler Speck
 2 Zweige Thymian
 1 EL Butterschmalz
 30 g getrocknete Morcheln
 1 EL Olivenöl
 50 ml trockener Weißwein
 150 ml Geflügelfond
 100 ml Sahne
 90 g Butter
 4 Lasagneblätter
 300 g Kräutersaitlinge
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 2-3 Stängel Petersilie
 50 g frisch geriebener Parmesan
 250 g Zuckerschoten



Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 3 Scheiben Speck dicht nebeneinander auslegen und mit den Blättchen des Thymians bestreuen. Das Hähnchenfleisch daraufsetzen und straff einrollen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch von allen Seiten scharf anbraten. Im Backofen bei 80 °C in ca. 25 Minuten garen.

Die Morcheln in lauwarmem Wasser ca. 5 Minuten einweichen lassen. Das Olivenöl erhitzen und die Morcheln darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond und Sahne aufkochen. Etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen, danach 60 g Butter zugeben und mit einem Stabmixer mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm stellen.

In der Zwischenzeit die Lasagneblätter in kochendem Salzwasser bissfest garen, anschließend kalt abbrausen und auf einem Küchentuch trocken tupfen. Kräutersaitlinge putzen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, ebenfalls fein würfeln.

Die übrige Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotten, Knoblauch und Pilze darin andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze etwas abkühlen lassen und Petersilie und Parmesan untermischen. Die Pilzmasse dünn und gleichmäßig auf die Lasagneblätter streichen. Die Blätter von der Schmalseite her aufrollen und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Im Backofen bei 80 °C warm halten.

Die Zuckerschoten putzen, waschen und im kochenden Salzwasser bissfest blanchieren. Das Gemüse zusammen mit den Pilzcannellonis auf Tellern verteilen. Die Hühnerbrüste aufschneiden und daraufsetzen. Die Morchelsauce schaumig mixen und darüber verteilen.