

Pouletbrust "Försterinart"



Hauptgang für 4 - 6 Personen

Einkaufsliste

- 3 Pouletbrüstchen
à ca. 160 g**
- 50 g Doppelrahm-
frischkäse
zB Cantadou,
Boursin oder
Philadelphia**
- 20 g Crème fraîche
mit Kräutern**
- 200 g Mischpilzfüllung
Div. Kräuter
Salz
Pfeffer
Koriander
ev. Poulet- oder
Fleischgewürz**

Vorbereiten

- a Pouletbrüstchen waschen und trockentupfen.
Beim dicken Ende oben mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden.
(Mit Vorteil vom Metzger machen lassen)
- b Pouletbrüstchen würzen mit Salz und Pfeffer oder Pouletgewürz.
- c Mischpilze waschen, gut abtropfen und fein schneiden.

Zubereiten

- d 50 g Doppelrahmfrischkäse und 20 g Crème fraîche vermischen.
- e Abschmecken mit Salz, Pfeffer und nach belieben mit Koriander.
- f Fein geschnittene Mischpilze darunter mischen.
- g Die Füllung in die Poulet-Taschen verteilen.
- h Im Steamer oder Dampfgarer in einem gelochten Behälter ca. 8 - 10 Minuten bei 95° Grad garen.

Servieren zB mit Rösti oder Gemüsekartoffeln (siehe sep. Rezept) sowie einer Sauce mit Curry usw.