

# Gefüllte Trutenschnitzel mit Broccoli und Safransauce



Rezept für 4 Personen

## Zutaten

4 Trutenschnitzel à ca.  
90 g (vom Metzger  
flachklopfen lassen)  
5 g getrocknete Morcheln  
1 kleines Rübli  
1/4 Peperoni  
100 g Pouletfleisch  
1 dl Rahm  
1/2 Bund Peterli  
Salz  
Pfeffer  
Butter  
Weisswein

300 g Broccoliröschen  
2 EL Mandelblättchen

### Safransauce:

1 Zwiebel  
Weisswein  
Noilly Prat  
2 dl Voll - Rahm  
2 Briefchen Safran

## Vorbereiten

5 g getrocknete Morcheln in Wasser einweichen, trocknen und  
sehr fein schneiden  
Rübli und Peperoni in sehr kleine Würfel schneiden, kurz blanchieren  
und auskühlen lassen  
100 g Pouletfleisch mit 1 dl Rahm in Kühlschrank stellen  
1/2 Bund Peterli sehr fein hacken

## Zubereiten

Pouletfleisch mit Rahm mit Stabmixer cuttern  
fein gehackter Peterli, blanchierte Rübli und Peperoni sowie  
fein geschnittene Morcheln daruntermischen  
Füllung mit Salz, Pfeffer oder Gewürz nach Wahl würzen

Flach geklopfte Trutenschnitzel (ev. vom Metzger oder zwischen  
Klarsichtfolie) würzen mit Salz, Pfeffer oder Fleischgewürz.  
Pouletfüllung auf Trutenschnitzel verteilen, zusammenklappen und  
mit Zahnstocher befestigen  
Ungelochte Schale mit wenig Butter ausstreichen, 2 EL Weisswein  
begeben und Fleisch bei 96°C ca. 30 Minuten garen

Broccoliröschen in einer gelochten Schale nach 10 Minuten  
in Dampfgarer dazugeben und so zusammen mit Fleisch fertigbaren.

Zwiebel fein hacken, 0,5 dl Weisswein und 0,5 dl Noilly Prat  
begeben und auf die Hälfte einkochen.  
2 dl Rahm begeben und sämig einkochen  
2 Briefchen Safran begeben, mit Salz, Pfeffer und ev. Trocken-  
bouillon würzen.

Saucenspiegel auf vorgewärmten Teller geben, Fleisch in Streifen  
schneiden und auf Sauce legen, Broccoli verteilen und servieren  
Nach Belieben mit Beilagen wie Teigwaren servieren