

Pouletbrüstchen mit Nusskruste an Birnensenf-Rahmsauce



Zutaten

Für 4 Personen

75 g Haselnüsse
25 g Rohessspeck
2 Zweige Thymian
85 g weiche Butter
25 g Paniermehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 grosse Zwiebel
4 Pouletbrüstchen
2 EL Bratbutter
2.5 dl Weisswein
2 dl Hühnerbouillon
1 dl Rahm
2 EL Sandro Vanini Mostarda Purée Birnen

Zubereitung

Die Haselnüsse mittelfein hacken. Den Rohessspeck sehr fein hacken. Den Thymian abzupfen und ebenfalls fein hacken. Nüsse, Speck, Thymian, Butter und Paniermehl miteinander mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zur Verwendung kühl stellen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Pouletbrüstchen darin auf jeder Seite 1 Minute anbraten. In eine eingefettete Gratinform geben.

Die Zwiebel im Bratensatz dünsten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen und um einen Drittel einkochen lassen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Die Pouletbrüstchen mit der Haselnussmasse bestreichen und in der Mitte des Backofens ca. 10 - 12 Minuten überbacken. Den Rahm beifügen und die Sauce so lange kochen lassen, bis sie sich sämig bindet. Sandro Vanini Mostarda Purée Birnen beifügen und die Sauce mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pouletbrüstchen mit der Sauce anrichten und sofort servieren.



Haecky Import AG