

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Feigen auf Spinat mit Ziegenkäse

Für 4 Personen

Zubereitungsdauer: 45 Minuten



Zutaten Hühnchen:

4 Hühnerbrustfilets
50 g Haselnüsse
100 g gekochte Maronen
100 g getrocknete Feigen

Salz & Pfeffer

Spinat:

200 g Spinat
100 g Ziegenkäse
100 ml Sahne
Pfeffer, Salz und Muskat

Scharfe Kartoffeln:

700 g kleine Kartoffeln
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriandersamen
1 TL Chilipulver
1 TL rotes Curry
1 TL Salz

8 EL Öl

1 Stängel Koriandergrün

Zubereitung Hühnchen: Backofen auf 180 Grad vorheizen. Filets säubern und platt klopfen, am besten mit Folie. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Nüsse die Maronen und die Feigen durch einen Fleischwolf laufen lassen, danach gut vermengen und würzen. Die Masse gleichmäßig auf die Hühnchen streichen. Die Filets eng einrollen, mit Alufolie umwickeln und zu einem Bonbon zusammen drehen, sodass beide Enden eng an dem Brustfilet anliegen. Die Filets in eine tiefe Kasserolle legen, den Backofen auf 120 Grad runterschalten und die Filets ca. 15 Minuten garen lassen.

Zubereitung Spinat: Den Spinat blanchieren, dann kalt abschrecken und kräftig ausdrücken. Den Spinat kurz mit etwas Öl anbraten, dann den Ziegenkäse fein bröseln und unterheben, danach die Sahne hinzugeben und leicht einkochen lassen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

Scharfe Kartoffeln: Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln säubern, halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Gewürze im Mörser fein mahlen und mit dem Öl anrösten. Die Kartoffeln damit einpinseln und im Backofen ca. 20 Minuten garen.



Dazu paßt:

CHANTRÉ Samt und Seide

6 cl Chantré
2 cl Himbeersirup
1 cl Vanillesirup
Schwarzer Johannisbeersaft (gekühlt) zum Auffüllen
Sahne
Eiswürfel

CHANTRÉ, Himbeer- und Vanillesirup mit Eis im Shaker mixen. In eine Cocktailschale abseihen. Mit Johannisbeersaft auffüllen.
Als Abschluss wird halb feste Sahne dünn auf dem Cocktail verteilt.



Unser Tipp: Wer keine frische Sahne aufschlagen möchte, nimmt Sprühsahne und rührt diese etwas glatt. Oder läßt sie einfach weg.