



HÜHNERBRUST MIT POLENTAFÜLLE

ZUTATEN

4 St. Hühnerbrust, Salz, weißer Pfeffer

Fülle: ¼ l Milch, 1 EL Butter, Salz, Muskat, 12 dkg Polenta, 2 Dotter, 10 dkg Schinken, Petersilie

Öl zum Anbraten, Suppe zum Aufgießen, Butterkugel zum Binden, etwas Obers zum Verfeinern

Garnitur: Krauspetersilie

ZUBEREITUNG

- Fülle: Milch, Butter, Salz, Muskat aufkochen, Polenta einrühren, Masse dünsten lassen (ca. 15 Minuten)
- Schinken kleinwürfelig schneiden
- Polenta mit Schinken, Ei und gehackter Petersilie verrühren, würzen, aus der Masse Rollen formen
- Hühnerbrust würzen, mit Polentarollen füllen und binden
- scharf anbraten, mit Suppe aufgießen, ca. 30 Minuten dünsten
- Saft mit Butterkugel binden und mit Obers verfeinern
- Hühnerbrust in schräge Tranchen schneiden und heiß servieren



Gutes Gelingen!