

Lecker gefüllte Hähnchenbrust in Salbei gebraten mit Weißwein Sauce und Mandelbroccoli



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Jeder kennt das zu dieser Jahreszeit: Es ist kalt draußen und man möchte einfach nur nach Hause - vor allem, wenn man die Aussicht auf das folgende Gericht hat: Eine lecker gefüllte Hähnchenbrust in Salbei gebraten und mit Weißweinsauce und Mandelbroccoli serviert. Die aus Champignons und Blattspinat bestehende Füllung erweicht jedes Herz.

Egal ob aus der Pfanne oder aus dem Ofen: Ein leckeres Geflügelrezept - leicht, aber herzhaft; schnell gemacht und dabei so unglaublich lecker.

Passend dazu können beispielsweise Tagliatelle, Kartoffel-Püree oder Duftreis serviert werden.

Tipp: In Kombination mit einem Glas Wein und einer lieben Person schmeckt das Gericht gleich doppelt so gut!

Zutaten

- 800 g Hähnchenbrustfilet mit Haut
- 100 g roher Bauernschinken in dünnen Scheiben
- 100 g TK-Blattspinat, aufgetaut, grob gehackt
- 200 g frische Champignons, geputzt, gesäubert, in Scheiben
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Semmelbrösel
- 50 g geriebener Parmesan
- 150 ml helle Geflügelbrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 1/2 Becher Creme fraiche
- 100 ml flüssige Sahne
- Etwas Zitronensaft
- 2 El kalte Butter
- 2 mittelgroße Broccoliknollen in Röschen
- 30 g Mandelblättchen
- 5 - 6 frische Salbeiblätter
- Knoblauchsatz, 1 Strich Muskatnuss, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hähnchenbrüstchen etwas flach drücken und mit einem scharfen Messer vorsichtig seitlich einschneiden (aber nicht durchschneiden!), sodass eine Tasche entsteht. Flach drücken, auslegen und würzen.

Schritt2

Für die Füllung die Champignons in 1 El Butter anbraten, etwas Farbe nehmen lassen und die Zwiebeln dazu geben und angehen lassen. Den Blattspinat etwas zeitversetzt zufügen, Semmelbrösel und Parmesan verrühren, mit Salz Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Etwas erkalten lassen und auf den Hähnchenbrüsten verstreichen, einrollen.

Schritt3

Jedes Brüstchen mit Salbeiblättern und Schinken umwickeln und in eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform setzen. Mit dem Wein angießen und in dem auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 12 min. backen. Rosa-saftig halten; kurz heraus nehmen, warm halten.

Schritt4

Den Bratenfond mit der Geflügelbrühe, der Crème fraîche, etwas Zitronensaft und der Sahne auf die benötigte Menge einkochen, pikant abschmecken. Den Bratenfond mit der restlichen kalten Butter schaumig aufmixen.

Schritt5

Die Broccoliröschen in Salzwasser ca. 3 min. kochen, abgießen, gut trocken laufen lassen. Die Mandelblättchen in schäumender, brauner Butter mit den Röschen anschwanken, salzen, pfeffern.

Schritt6

Die Hähnchenbrüstchen auf / mit der Sauce anrichten und die Broccoliröschen dekorativ verteilen.
Fertig!

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Geflügel, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lecker-gefuellte-haehnchenbrust-in-salbei-gebraten-mit-weisswein-sauce-und-mandelbroccoli/>