

Gefüllte Hühnerbrust mit Pilzen auf Wurzelgemüse



Foto: ichkoche.at/Blanka Kefer

Zubereitung:

1. Für die **Fülle** Pilze, Schwarzbrot, Rosmarin und Petersilie in einer Küchenmaschine fein mixen. Den Käse fein reiben und darunter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Das **Wurzelgemüse** schälen und der Länge nach in Vierteln auf ein Backblech legen. Mit dem Thymian, Olivenöl und nach Geschmack Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die **Hühnerbrust** der Länge nach seitlich aufschneiden, dabei aber nicht ganz durchschneiden. Leicht klopfen, damit die Hühnerbrust etwas dünner wird und mit der Schwarzbrot-Pilzmasse füllen.
4. Die Hühnerbrust zusammenrollen und in etwas Backpapier einrollen. Mit einer Küchenschnur zusammenbinden und ca. 10 Minuten in heißem Salzwasser ziehen lassen.
5. Aus dem Wasser nehmen, auspacken und in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. In Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Das Gemüse auf einem Teller anrichten, die gefüllte Hühnerbrust darauf setzen und mit der Kresse garnieren.

Tipp:

Verwenden Sie im Herbst anstatt den Zuchtpilzen frische Waldpilze (Eierschwammerl, Steinpilze, Parasol).



Quelle:
Aaron Waltl
ichkoche.at

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: Weltweit

Eigenschaften: Preiswerte Küche

Zutaten für 4 Portionen:

Für die gefüllte Hühnerbrust:

- 4 Hühnerbrüste (ohne Haut)
- 1 Scheibe(n) Schwarzbrot
- 150 g Pilze (Kräuterseitlinge und Austernpilze)
- 20 g Bergkäse (gerieben)
- 1 EL Rosmarin (gehackt)
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- Salz
- Pfeffer

Für das Wurzelgemüse:

- 4 Karotten
- 1 Gelbe Rübe
- 2 Pastinaken
- 2 Schwarzer Rettich
- 10 Zweig(e) Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- 1 Tasse(n) Kresse (zum Garnieren)