

Hähnchenfilets unter Blätterteighaube

Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Hähnchen & Blätterteig

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Scheiben Blätterteig
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 2EL körniger Senf
- » 3EL Sherry fino
- » 4 Hähnchenbrustfilet(s)
- » 200g Porree
- » 250g Möhre(n)
- » 375g Champignons
- » 2-3EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 100g Schlagsahne
- » 1 Ei(er)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Blätterteigplatten nebeneinander legen und auftauen lassen. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken, mit Senf und Sherry verrühren. Hähnchenfilets darin wenden und zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Porree und Möhren in dünne Scheiben schneiden. Pilze halbieren. Filets trockentupfen, Marinade aufbewahren. Filets im heißen Öl von beiden Seiten anbraten. Pilze zufügen und ca. 5min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Porree, Möhren, Sahne, Marinade und 200ml Wasser zufügen. Kurz aufkochen lassen und nochmals würzig abschmecken.

3. Filets in Scheiben schneiden, mit Gemüse in eine ofenfeste Form füllen. Ei trennen. Formrand mit Eiweiß bepinseln. Drei Scheiben Blätterteig ausrollen, so dass der Teig rundherum ca. 3cm über die Form steht. 1-2 Löcher ausstechen. Teig über die Form legen, Ränder fest andrücken. Aus Rest Teig Sterne ausstechen, Teigdecke damit verzieren. Alles mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 20-25min backen. Eventuell mit frischen Kräutern garnieren.

Nährwerte: 550kcal/E34g/F33g/KH27g pro Portion

angelegt am: 22.02.2003

Rezept-Nr: 250

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke