Hähnchen Cordon Bleu auf Champignon-Risotto

Fleisch-Gerichte » Hähnchen

Zutaten (4 Personen)

» 4 Hähnchenbrustfilet(s)
» 1 Stiel Salbeiblatt (-blätter)
» 100g Gorgonzola
» 4 Scheiben Frühstücksspeck
» 250g Champignons
» 2 Stiele Thymian
» 2 Stiele Basilikum
» 2-3 EL Olivenöl
» Salz & Pfeffer
» 200g Risotto-Reis
» 100ml Weißwein
» 500ml Instant-Hühner-Brühe
» 4 kl. Birne(n)
» 1 EL Butter/Margarine
» 50g Schlagsahne
» 4 TL Preiselbeeren

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Filets waschen, trockentupfen und in jedes eine Tasche einschneiden. Salbei waschen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Käse würfeln. Filets mit je einen Salbeiblatt und Käse füllen und mit einem Holzspieß feststecken. Mit Rest Salbeiblätter und Speck belegen und ebenfalls feststecken.

2. Pilze putzen und halbieren. Thymian und Basilikum waschen, trockenschütteln, fein hacken. Öl in einem Bräter erhitzen. Filets darin braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Champignons zugeben und anbraten. Reis ebenfalls zufügen und andünsten. Mit Wein und Suppe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter unterrühren. Alles im vorgeheizten Ofen bei 175°C (Umluft: 150°C) ca. 20min zu Ende garen.

3. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Fett erhitzen, Birnen darin ca. 5min schwenken. Filets aus dem Bräter heben. Holzspieße entfernen und die Filets warm stellen. Sahne unter das Risotto rühren. Birnen abtropfen lassen und mit Preiselbeeren füllen, mit Hähnchenfilets und Risotto auf einer Platte anrichten. Mit frischen Kräutern garniert servieren.

Nährwerte: 690kcal/E43g/F30g/KH58g pro Portion

angelegt am: 28.03.2005 Rezept-Nr: 1734

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