

Hähnchenfilet - gefüllt und gratiniert

Für 8 Portionen - Vorspeise oder 4 Personen - Hauptspeise

Backofengrill

- 1 Hähnchenfilets waschen, trocknen und 4 St. parieren. Das letzte Hähnchenfilet zerkleinern und mit den Abschnitten in ein Püriergerät geben.
- 2 Die Zwiebel schälen, kleinschneiden und zusammen mit den zerbröselten Morcheln in Ghee anschwitzen.
- 3 Die Sahne mit den kleingeschnittenen Champignons und den angeschwitzten Zwiebeln dazugeben und mit Salz und gemahlenen Pfeffer abschmecken.
- 4 Die Mischung zur Farce pürieren und kaltstellen.
- 5 Vorsichtig die 4 Hähnchenfilets seitlich aufschneiden, so dass Taschen entstehen. Die Pistazien in den Taschen verteilen und üppig mit der Farce füllen.
- 6 Die gefüllten Hähnchenfilets mit der Öffnung nach unten in einer beschichteten Pfanne mit Ghee gut anbraten. Mehrmals drehen, bis alle Seiten schön knusprig sind.
- 7 Jetzt nebeneinander in eine Auflaufform schichten und die schönste Seite oben dick mit Lady Elise Orangenmarmelade einpinseln.
- 8 In einem vorgeheizten Backofen bei etwa 120 °C garziehen lassen. Vor der Verwendung mit dem Grill ein kräftiges Hitzeküsschen verpassen, um Lady Elise zu gratinieren.
- 9 Je nach Bedarf auf 4 oder 8 vorgewärmten Teller in Scheiben anrichten.
Dazu passt hervorragend unsere „**Morchelrahmsosse** - lecker Sösschen“ sowie „**Ofenkartöfelchen** - Rosmarinus Italianus“.
Nach Bedarf mit Orangenzetzen und filierten Orangenschnitzen garnieren.

Zutaten:

5 große Hähnchenfilets
200 ml Sahne

5 gr. getrocknete Morcheln
1 mittelgrosse Zwiebeln
3 kleine Champignons
4 EL geschälte Pistazien

Salz
Pfeffer

Ghee

Morchelrahmsosse - lecker Sösschen

Ofenkartöfelchen - Rosmarinus Italianus

135 gr. Orangenmarmelade Lady Elise

Bei dieser handgefertigten Marmelade werden die Orangen vor der Verarbeitung filetiert.

Dadurch schmeckt Lady Elise nicht bitter und überzeugt mit einem sehr intensiven Orangengeschmack.