

# Pouletbrüstchen gefüllt mit Spinat und Trüffelbrie in Cornflakespanade

---

Pouletbrüstchen gefüllt mit Spinat und Trüffelbrie in Cornflakespanade

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 45 Min.

Menu: [10.10.2018](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten für 4 Personen

|        |                                          |
|--------|------------------------------------------|
| 4      | Pouletbrüstchen                          |
| 1 dl   | Olivenöl                                 |
| 100 gr | Kochbutter                               |
| 2 Stk  | Ei                                       |
| 80 gr  | Paniermehl                               |
| 70 gr  | Cornflakes                               |
| 50 gr  | Mehl zum panieren                        |
|        | Fleischgewürz/Salz/Pfeffer aus der Mühle |

Füllung:

|        |                                                                     |
|--------|---------------------------------------------------------------------|
| 300 gr | Frischer Blattspinat                                                |
| 1 Stk  | Eschalotte                                                          |
| 1 Stk  | Knoblauchzehe                                                       |
| 100 gr | Trüffelbrie                                                         |
|        | Salz/Pfeffer                                                        |
| 20 gr  | Butter                                                              |
| 160 gr | Pouletfleisch (Restliches Fleisch und Abschnitte vom Pouletbrüstli) |
| 40 gr  | Baumnüsse                                                           |
| 0,5 DL | Rahm                                                                |

Zubereitung Aus jedem Pouletbrüstli je 2 Schnitzel schneiden, mit wenig Olivenöl bestreichen, in der Plastikfolie flachklopfen und würzen.

Füllung Spinat blanchieren und in kalten Wasser abkühlen und ausdrücken (kein Restwasser). Eschalotten/Knoblauch hacken und den Spinat mit wenig Butter dünsten und auskühlen. Fein hacken.

Rohes restliches kaltes Pouletfleisch, Baumnüsse, Rahm, Eiweiss, Salz in der Mulinette zu einer Farce verarbeiten (kuttern), mit dem feing ehackten Spinat vermengen, abschmecken.

Panierpanade Cornflakes in Plastiksack mit dem Wallholz zerdrücken und mit dem Paniermehl mischen und panieren, Mehl/Eier.

Fertigung 1/2 der Füllung auf die Pouletschnitzel streichen und mit dem Brie belegen, mit dem restlicher Teil der Füllung den Brie zudecken und mit dem 2. Schnitzel belegen (wie ein Cordon bleu).

Klassisch panieren.

In Öl/Butter knusprig braten.

