## 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 Cornflakes50 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, abschmeken.

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.

212	Pouletbrüstchen gefüllt mit Spinat und Trüffelbrie in Cornflakespanade	
21/2		
2/2		
2/2		
2//2		
2/2		
2/2		
2/2		
2/2		
2/2		
2/2		
2/2		
2/2		
		2/2