AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	ganzjährig	Europa

POULETBRUST MIT SALBEI UND ROHSCHINKEN



Rezept: Philipp Müriset, Biberstein - Foto: thecompact

KURZ VORGESTELLT

Etwas Salbei in die eingeschnittene Brust gelegt und in Rohschinken angebraten: Viel mehr braucht es nicht, um aus einer Pouletbrust ein Festessen zu machen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Pouletbrust	8 Tr	Rohschinken
8 Bl	Salbei	2 EL	Bratbutter
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Pouletfleisch waschen und trockentupfen. Längs eine Tasche einschneiden. Leicht salzen, pfeffern und eine Lage Salbei einlegen.
2. Eine Haushaltfolie auslegen. Rohschinken in der Länge und mit dem Umfang der Pouletbrust auslegen. Mit Folie um das Fleisch ziehen. Diese beiden Arbeitschritte macht man mit Vorteil im Voraus: Das Fleisch nimmt so den Geschmack der weiteren Zutaten auf.
3. Ofen auf 200° C vorheizen. Bratbutter in einer grossen Bratpfanne heiss werden lassen und Fleisch rundum anbraten, so dass der Schinken etwas knusprig wird.
4. Fleisch im Ofen mind. 20 Min. durchziehen lassen. Teller vorwärmen. Pouletrollen gut 5 Min. zugedeckt ruhen lassen, dann Fleisch in 2 cm dicke Tranchen schneiden und sofort servieren.

TIPP: Dazu passt eine süss-saure Zwetschgen-Sauce.