



Gefüllte Hühnerbrust mit grünem Spargel

Zutaten

1 Schalotte	2 ml Weinbrand
150 g Champignons	200 ml Geflügelfond
2 EL Butter	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	600 g grüner Spargel
4 Hühnerbrüste, à ca. 150 g	1 EL Pflanzenöl
4 Scheiben Frühstücksspeck	

Zubereitung

Schalotte schälen und würfeln. Pilze putzen und klein schneiden. Beides in 1 EL heißer Butter anschwitzen. Entstandene Flüssigkeit verdampfen lassen, von der Hitze nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Brüste abbrausen, trocken tupfen. Seitlich eine Tasche einschneiden. Speckscheiben in die Taschen legen und mit Pilz-Schalottenmischung füllen. Mit Zahnstochern verschließen, salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne mit Butter auf beiden Seiten 2 – 3 min anbraten, aus der Pfanne nehmen.

Bratensatz mit Weinbrand ablöschen. Fond und Sahne angießen und einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hühnerbrüste in die Soße legen und zugedeckt bei milder Hitze ca. 10 min gar ziehen lassen.

Unteres Drittel des Spargels schälen und in heißem Öl kurz anschwitzen. Salzen und mit ein wenig Wasser aufgießen. Zugedeckt ca. 8 min dünsten. Flüssigkeit verdampfen lassen. Hühnerbrüste aus der Soße nehmen, Zahnstocher entfernen, in Scheiben schneiden, mit dem Spargel und der Soße anrichten.