

Hühnerfilet im Blätterteig

- In 45 Minuten zubereitet
- In 80 Minuten auf dem Tisch
- Ergibt 4 Hühnerfilets
(4 Portionen)



Einkaufsliste:

- 2 Pkg. Frischblätterteig
- 4 Hühnerfilets
(2 Hühnerbrüste)
- 200 g Champignons
- 100 g Gorgonzola-Käse
- 1 Stange Lauch

Für die Sauce:

- ¼ l Suppe (Hühnersuppe)
- 2 EL Crème fraîche
- Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 Ei zum Bestreichen

Backen:

Bei 210° C Heißluft ca.
30 – 35 Minuten goldbraun
backen.

Ober- u. Unterhitze: 220° C

Zubereitung:

1 Frischblätterteige aus der Packung nehmen und entrollen, 19 x 19 cm Quadrate schneiden, restlichen Teig zum Verzieren bereithalten. Zwei Drittel der Fülle auf die Teigstücke gleichmäßig verteilen. Rand aussparen. Hühnerfilets darauf legen.

2 Die restliche Fülle auf die Filets aufbringen.

Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen.
- Zum Bestreichen Ei mit Wasser verdünnen.
- Champignon und Lauch putzen, blättrig bzw. in Ringe schneiden, Petersilie fein hacken.
- Öl erhitzen und Filets mit Salz, Pfeffer würzen, an allen Seiten braun anbraten, aus der Pfanne nehmen und bereithalten.
- Gorgonzola klein würfelig schneiden.

3 Teigränder mit Ei bestreichen, einschlagen, mit dem Schluss nach unten auf das Backblech legen, als Unterlage das Backpapier vom Blätterteig verwenden. Mit Ei bestreichen.

4 Mit dem übrig gebliebenen Blätterteigstreifen verzieren und ebenfalls mit Ei bestreichen, lt. Angabe backen.



Serviertipp:

Zu diesem vorzüglichen Gericht serviert man Petersilkartoffel und frischen Salat.





Die fertige Fülle



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3



Schritt 4

Fülle:

Lauch glasig anlaufen lassen, Champignons beifügen und solange rösten, bis die Flüssigkeit gänzlich verdunstet ist.

Petersilie und Gorgonzola unterheben, mit Salz, Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Zubereitungstipp:

Käse lässt sich besser schneiden oder raspeln, wenn man ihn ein bis zwei Stunden vor der Verarbeitung in den Tiefkühler legt.

Sauce:

Bratensatz mit Suppe ablöschen und reduzieren lassen, Crème fraîche zugeben und cremig einköcheln, mit Salz und Pfeffer würzen.

