# Die KochLöffel

Seit 2013

9. Dezember 2017 / Roland Baumann

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise warm

Saison: ganzes Jahr

## Gefüllte Geflügelroulade

### Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk | Hähnchenbrust |
| 1 Stk | Eiswürfel |
| 2 | Zweige Petersilie |
| 2-3 EL | Schlagrahm (kühl) |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 Rolle | Frischhaltefolie (mind 100°C) |
| 1 Rolle | Alufolie |

***8-tung: Cuter oder Cuter-Zusatzgerät zu Bamix sind unabdingbar!***

### Zubereitung

Die beiden Hähnchenbrüstchen mit Haushaltpapier gut trocknen. Sofern vorhanden, das Brustfilet entfernen. Mittels einem guten Messer die Brüstchen der Länge nach aufschneiden ***(aber nicht durchschneiden!!!).***

Die Brüstchen aufklappen und zwischen eine saubere, aufgeschnittene Plastiktüte legen und mit einem Fleischklopfer plattieren. Die seitlichen Ränder der plattierten Brüstchen mit einem Messer minimal abschneiden. Somit ergibt sich eine schöne, rechteckige Fleischtranche.

Die Fleischtranchen zwischenzeitlich in den Kühler stellen. Die Brustfilets in Würfel schneiden und die Fleischabschnitte, ca. 80 g, auf einem Teller für einige Minuten in den Tiefkühler stellen.

Das gut ausgekühlte Hähnchenfleisch (ca 0°C), Salz und Pfeffer sowie bei zu warmem Fleisch auch den Eiswürfel in einen Cuter geben und kurz mixen.
Petersilie und den kalten Schlagrahm in die Masse geben und solange mixen bis eine glatte Farce entsteht. ***8-tung: nicht zu lange mixen, sonst gerinnt das Eiweiss!***

Die Farce mit einer Palette oder einem Messer dünn auf die plattierten Tranchen streichen.

Die Tranchen möglichst stramm aufrollen.

Frischhaltefolie auslegen und die Fleischrolle damit fest umwickeln. Die Enden der Folie verknoten und den Folien-Überschuss mit einer Schere abschneiden.

Die beiden Rollen in Alufolie einwickeln und im heissen Wasserbad bei ca. 80ºC gut 12 Minuten ziehen lassen.
Als Variante die Rollen in einen Steamer/Combi Steamer legen und mit dem Programm Dampfgaren bei 85ºC, 15 Minuten garen.

Die Roulade je nach Präsentationsart aufschneiden und anrichten. Pro 2 Personen eine Roulade.