



Gefülltes Hähnchenbrustfilet auf Blattsalaten

4 WIESENHOF Geflügel Hähnchenbrustfilets
4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
150 g Ricotta
1 Eigelb (Gr. L)
6 EL Semmelbrösel
1 Zehe Knoblauch
Salz
schwarzer Pfeffer
3 EL Öl
100 ml Geflügelfond
200 g gemischte Blattsalate (z.B. Lollo Rosso, Radicchio, Frisée)
3 EL Olivenöl
3 EL Orangensaft
3 EL Weißweinessig
1 TL Honig

Schritt 1

Kräuter abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit Ricotta, Eigelb und Semmelbröseln mischen. Knoblauch durch die Presse drücken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2

Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen, jeweils eine tiefe Tasche hineinschneiden. Von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Ricotta-Masse in die Taschen füllen, Filets mit Holzspießchen zusammenstecken.

Schritt 3

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Fond angießen, Hitze reduzieren, Deckel auflegen und die Hähnchenfilets in ca. 10 Minuten fertig garen. Dabei einmal wenden.

Schritt 4

Unterdessen Salate waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Olivenöl, Orangensaft, Essig und Honig gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 5

Salat mit dem Dressing mischen, auf die Teller verteilen. Hähnchenbrustfilets halbieren und an dem Salat anrichten.