



## Hähnchenfilets in Sauerkrauthülle mit Kartoffelsouffle

1 Packung WIESENHOF Hähnchenbrustfilet  
1 Innenbeutel Kartoffelpüree  
Salz  
125 ml Milch  
1 EL Butter  
2 Eigelb  
gerieb. Muskatnuss  
3 Eiweiß  
40 g gerieb. Käse  
40 g Speisestärke  
schwarzer Pfeffer  
1 Glas Fasskraut mit Prosecco und Ananas  
1 Ei  
Semmelbrösel zum panieren  
Öl zum Braten  
4 Ananasringe  
4 TL Preiselbeeren a. d. Glas  
8 Portionsförmchen  
Fett und Semmelbrösel für die Form  
Minzeblätter zum Garnieren

### Schritt 1

Kartoffelpüree nach Packungsaufschrift zubereiten. Butter unterrühren und etwas abkühlen lassen.

### Schritt 2

Ofen auf 200 °C vorheizen. Förmchen gut einfetten und mit Semmelbröseln ausschwenken.

### Schritt 3

Eigelb unter das Püree rühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Käse mit Speisestärke verrühren und unterziehen. Eiweiß schnittfest schlagen und locker unterheben. Förmchen bis 1 cm unter den Rand mit der Masse füllen. Sofort auf der Mittelschiene 25-30 Minuten backen.

### Schritt 4

Hähnchenfilets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen, mit dem Ei vermengen. Semmelbrösel in eine tiefe Schale geben. Kraut rund um die Hähnchenfilets andrücken, dann die Filets mit jeder Seite ins Paniermehl drücken.

### Schritt 5

Filets in dem Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 10 Minuten braten. Ananasringe kurz mitbraten, mit einer Prise Cayennepfeffer bestreuen. Hähnchenfilets mit Ananas und Preiselbeeren belegen. Kartoffelsoufflé mit Minzeblättchen garnieren.