

Roulade von der Hähnchenbrust mit Backpflaumen- und Kürbiskernfüllung an Rahmwirsing und Schupfnudeln



Zutaten für die Rouladen:

700 g Hähnchenbrust
150 ml kalte Sahne
60 g Backpflaumen
1 EL Kürbiskerne
Salz, Pfeffer

Für den Rahmwirsing:

500 g Wirsing
1 Zwiebel
100 ml Hühnerfond
200 ml Sahne
100 g Butter
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
Speisestärke

Für die Schupfnudeln:

500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
4 Eigelb
180 g Mehl
60 g Hartweizengrieß
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

Roulade:

Zunächst 200 g von der Hähnchenbrust durch den Fleischwolf drehen und im Tiefkühlfach leicht anfrieren lassen. Währenddessen die Backpflaumen in feine Würfel schneiden und die Kürbiskerne in der Pfanne anrösten.

Nun das gefrorene Fleisch mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer in die Küchenmaschine geben und so lange zerkleinern, bis ein Klumpen entsteht. Sahne, Salz und Pfeffer dazu geben und so lange mixen, bis sich eine geschmeidige Masse bildet. Dann die Pflaumen und Kerne unterrühren.

Für das Erstellen der Roulade wird eine Klarsichtfolie am Arbeitsplatz ausgebreitet und das Hähnchen in feine Scheiben geschnitten. Die Scheiben leicht überlappend auf die Folie legen. Dann kommt eine zweite Lage Folie auf das Hähnchen, das nun vorsichtig platt geklopft wird. Die obere Folie danach wieder entfernen und das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit der Füllung bestreichen. Ist das erledigt, wird die Folie vom unteren Ende her über das Hähnchen bis zum oberen Ende gezogen.

Das nun zusammengerollte Fleisch wird stramm in Klarsicht- und darüber in Alufolie eingewickelt und an beiden Enden so fest zusammengedreht, dass das Ganze unter Spannung steht. Die Roulade nun in einem Bräter mit Wasser oder in einem Dampfgarer etwa 30 Minuten bei 70 Grad garen.

Zubereitung Rahmwirsing:

Den Wirsing der Länge nach vierteln, den Strunk entfernen, den Wirsing in feine Streifen schneiden und waschen. Die Zwiebeln pellen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel farblos in der Butter anschwitzen, bis sie glasig sind. Dann den Hühnerfond zugeben und um die Hälfte reduzieren. Danach die Sahne zugeben und wieder um die Hälfte reduzieren.

Jetzt den Wirsing zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss würzen und bei geschlossenem Deckel gut sieben Minuten bissfest garen. Etwas Speisestärke anrühren und den Wirsing damit abbinden.

Zubereitung Schupfnudeln:

Die Kartoffeln schälen, zerkleinern und in Salzwasser kochen. Die gegarten Kartoffeln am Herdrand etwas auskühlen lassen. Die lauwarmen Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel geben. Das

Mehl und den Grieß sowie das Eigelb und die Gewürze zugeben und zu einem festen Teig kneten. Den Teig nicht zu lange kneten, weil er sonst zäh wird.