



Geflügelbrust im Wirsingblatt auf Maronenpüree mit Pilzsauce

Wirsing putzen, den dickeren Teil vom Strunk entfernen, ihn aber nicht komplett raus schneiden, sondern nur verdünnen, indem Sie den oberen Teil der Wulst mit einem Messer wegnehmen. Die Wirsingblätter nun blanchieren, in Eiswasser abkühlen, wieder trocknen und am Strunk etwas plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Geflügelbrüste darin einrollen. Mit Küchengarn binden, in einer Pfanne mit Öl anbraten und im Ofen bei 160°C ca. 12 Minuten garen.

Maronen in einem Topf mit Butter angehen lassen. Mit Amaretto ablöschen, mit Salz würzen und mit der Milch auffüllen. Gut 5 Minuten köcheln lassen und anschließend fein pürieren.

Pilze putzen und grob klein schneiden. Zwiebel in Würfel schneiden. Zusammen in einer Pfanne mit etwas Öl oder Butter goldgelb anbraten. Mit dem Fond ablöschen, Sahne zufügen und zum Schluss den Schnittlauch hinein geben.

Anrichten:

Das Maronenpüree in die Mitte des Tellers geben, darauf die Geflügelbrust im Wirsingmantel setzen und die Sauce mit den Pilzen über dem Fleisch verteilen. Mit Petersilie dekorieren.

Guten Appetit!



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User chefkoch

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Blätter Wirsing
- 4 Hühnerbrüste
- 200 g Marone(n), küchenfertig
- 1 EL Butter
- 2 cl Amaretto
- 250 ml Milch
- 1 Zwiebel(n)
- 400 g Pilze, (gemischt, z.B. Champignons, Shiitake, Austernpilze)
- 100 ml Fond, (Bratenfond / Jus)
- 100 ml Sahne
- 1 EL Schnittlauch
- Salz und Pfeffer
- Öl
- Für die Dekoration:**
- Petersilie

Verfasser: chefkoch

Dieses Rezept als Videoanleitung bei chefkoch.tv!

Fast wie bei einem Kochkurs zeigen wir Ihnen Schritt für Schritt wie Sie ein perfektes Gericht zubereiten können. Wann und so oft Sie möchten. [Anschauen!](http://chefkoch.tv)



Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Das Leben schmeckt schön.

