

Pouletbrüstli mit Mozzarella-Füllung in Rohschinken

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 grosse frische Pouletbrüstchen à ca. 150 g
- Pfeffer, Paprika, Koriander, Salz
- einige Zahnstocher
- 8-10 Tranchen Landrauch- oder Rohschinken (ca. 100 g)
- 1-2 EL Bratbutter
- 0,5 dl Weisswein
- Oregano, getrocknet
- Pfeffer, Paprika, Salz

Safran-Risotto:

- 1 kleine Zwiebel, ca. 40 g
- 250 g Risotto-Reis (Arborio oder Vialone)
- 1 EL Butter oder Öl
- 3 dl Weisswein
- 3-4 dl Bouillon
- 1 Briefchen Safran
- geriebener Parmesan

Füllung:

- 75 g Mozzarella
- 40 g getrocknete Tomaten in Öl
- 2-3 Tranchen Landrauch- oder Rohschinken
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung

1. In jedes Pouletbrüstli mit scharfem Messer in der Mitte einen Schnitt anbringen. Dann beidseitig eine Tasche hineinschneiden. Brüstli aussen und innen würzen.
2. Für die Füllung Mozzarella mit der Röstiraffel reiben. Getrocknete Tomaten auf Haushaltspapier gut abtropfen lassen, dann hacken. 2-3 Tranchen Rohschinken in feine Streifchen schneiden. Zusammen mit dem gepressten Knoblauch zur Füllung geben, diese würzen, alles gut mischen.
3. Füllung in die Brüstchen geben. Öffnungen mit Zahnstochern verschliessen. Jedes Brüstchen mit 2-3 Tranchen Rohschinken satt umwickeln.
4. Bratbutter erhitzen. Brüstchen darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Brüstchen warmstellen, den Fonds mit dem Wein auflösen, etwas einkochen lassen und über die Brüstchen geben.
5. Für den Risotto die Zwiebel schälen, hacken. In Butter oder Öl kurz andämpfen. Reis zufügen, mitdünsten, bis er glasig ist, mit der Hälfte der Flüssigkeit ablöschen. Safran zufügen. Risotto unter ständigem Rühren während ca. 15 Minuten körnig kochen. Dabei nach und nach die restliche Flüssigkeit zugiessen. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan verfeinern.

Tipps & Tricks

Sparsam salzen – Landrauch- und Rohschinken haben es in sich!

Als Beilage passen auch Tomaten-Spaghetti.