

Kochen mit Stern

Poularde im Zimtrock

Zutaten:

2 Filo Teigrollen

(aus dem Kühlregal im Supermarkt)

150 g Poulardenbrust frisch vom Metzger

½ rote Paprika

2 Champignons

1 Bund Schnittlauch

2-4 EL Mascarpone

500 ml Geflügelbouillon

2 Messerspitzen Zimtpulver

50 g geschmolzene Butter

Anleitung:

1. Die Geflügelbouillon in einen Topf geben und sanft köchelnd erhitzen.
2. Die Poulardenbrust hineinlegen und 6-7 Minuten sieden lassen.
3. In der Zwischenzeit: Paprika und Champignons in kleine Würfel und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit dem Mascarpone sowie dem Zimtpulver gut vermischen. Pfeffern und salzen.
4. Die Poularde nach 6-7 Minuten aus dem Topf nehmen und ausdampfen lassen. (Die Bouillon erkalten lassen und als Eiswürfel einfrieren. Die hat jetzt durch die Poularde nochmal richtig Geschmack bekommen und kann dann nach Bedarf immer wieder aufgetaut und verbraucht werden)
5. Die Poularde in Würfel schneiden und mit der Paprika-Champignon-Mascarpone-Farce vermischen. (Innen ist sie noch roh und gart später im Backofen fertig)
6. Die Filoteigplatten diagonal teilen damit aus einer Platte zwei Dreiecke werden. Die Innenseite mit der geschmolzenen Butter bepinseln und jeweils 1-2 Esslöffel unserer Farce in die Mitte setzen. Die Ecken übereinander klappen, damit kleine geschlossene Päckchen entstehen.
7. Die Päckchen auf ein Backblech setzen, nochmals von außen mit geschmolzener Butter bepinseln und bei 180° im vorgeheizten Backofen 10-15 fertig backen, bis sie schön goldbraun und knusprig sind.
8. Auf Tellern verteilen und heiß genießen.



Bon appétit!

livenachneun[®]