

## Hähnchenbrust gefüllt mit Pinienkernen & Spinat

Für 6 Personen

### Zutaten

- 375 g Spinat
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittelgroße Tomate
- 3/8l Gemüsebrühe
- Gerieb. Muskatnuss
- ca. 6 große Holzspieße
- 40 g Pinienkerne
- 1,25 kg Putenbrust
- 150-175g Gorgonzola Käse
- 3/8l Klare Hühnerbouillon
- ca. 50 g Crème fraîche
- ca. 3 EL dunkler Soßenbinder
- 40 g Mehl
- 75 g Butter
- 3/8l Milch
- 1 Bund Schnittlauch
- Küchengarn
- Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Danach Zwiebeln und Knoblauch schälen. 1 Zwiebel würfeln und Knoblauch klein pressen.

15 g Fett in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Knoblauch darin andünsten. Anschließend Spinat hineingeben und im abgedeckten Topf zusammenfallen lassen. Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ohne Deckel 4-5 Minuten dünsten, bis keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Spinat auf ein Sieb geben und abkühlen lassen. Pinienkerne kurz in Pfanne rösten (ohne Fett), danach beiseite stellen. Putenbrust waschen, trocken tupfen und seitlich eine Tasche einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

100 g Gorgonzola in kleine Stücke schneiden, und mit ca. der Hälfte der Pinienkerne unter den Spinat mischen. Putenbrust mit Spinat füllen und mit Holzspießen zustecken. Mit Küchengarn zubinden und Spieße kürzer schneiden.

Übrige Zwiebel vierteln und zusammen mit der Putenbrust in einen Bräter geben. 20 g auf der Brust verteilen und ca. die Hälfte der Hühnerbouillon angießen. Im vorgeheizten Backofen (180° Umluft) 1 Stunde braten. Rest Bouillon nach und nach angießen.



40 g Fett in einem Topf erhitzen und Mehl darin anschwitzen. Nun die Brühe und Milch unter Rühren zugießen und aufkochen. Die Soße ca. 5 Minuten köcheln lassen, zwischendurch umrühren.

Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden. Schnittlauch, bis auf etwas zum Bestreuen, in die Soße geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tomate waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. 50-75 g Gorgonzola würfeln und nach 1 Stunde auf der Putenbrust verteilen. Etwas schmelzen lassen, dann die Tomatenwürfel und restliche Pinienkerne darauf streuen. Nochmals ca. 5 Minuten backen. Putenbrust aus dem Fond heben, warm stellen und 5-10 Minuten ruhen lassen. Bratfond durch ein Sieb streichen, aufkochen und Soßenbinder unterrühren. Soße nochmals kurz aufkochen und mit Crème fraîche verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Beilage Kartoffeln in Soße warm stellen.

Spieße und Band entfernen und den Braten in Scheiben schneiden. Scheiben mit etwas Soße auf einer Platte anrichten. Kartoffeln mit restlichem Schnittlauch bestreuen und garnieren und mit der restlichen Bratensoße extra dazu reichen.

#### Mögliche Beilagen:

Franz. Kartoffeln, Ital. Backkartoffeln