

Gefüllte Pouletbrüstchen mit Appenzellerkäse und Pfirsich

Zutaten für 4 Personen

4 Grosse Pouletbrüstchen ganz
Salz, Pfeffer

Füllung:

200g Pfirsiche¹
100g Appenzellerkäse
1 EL Saurer Halbrahm
2 EL Paniermehl
Curry, Pfeffer, Salz

Sauce:

200g Pfirsiche²
1,5 dl Weisswein
1 Päckli Kokosmilch ca. 2dl
½ Becher Saurer Halbrahm
Pfeffer, Curry, Salz



Zubereitung:

Pouletbrüstchen der Länge nach halbieren, zwischen zwei Klarsichtfolien legen und mit einem Pfannenboden flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pfirsiche¹ in feine Würfeli schneiden. Den Käse fein reiben. Beides mit dem Paniermehl und dem Sauerrahm mischen. Füllung mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnitzel ausbreiten, in die Mitte die Füllung geben, dann die Schnitzel zu einem Päckli zusammenschlagen und mit Zahnstocher fixieren.

Pfirsiche² in feine Scheiben schneiden.

Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Päckli allseitig gut anbraten. In einer Ofenform im Ofen bei 120° warm stellen. Pfirsiche in der heissen Pfanne kurz anbraten und mit Wein und Kokosmilch ablöschen. Leicht einköcheln lassen. Den Halbrahm beifügen und kurz aufkochen. Würzen. Sauce zum Fleisch im Ofen geben. Nochmals etwa 15Min. durchgaren lassen.

Kann mit einem Trockenreis serviert werden.

Probieren sie anstatt der Pfirsiche: *Aprikosen, Ananas, Äpfel etc.!*

En Guätä!!



