

## Gefüllte Brust vom Steirerhuhn

**Köchin: Eveline Wild**

### Zutaten für 2 Personen:

- 2 ganze Hühnerbrüste mit Haut
- 1 kleine Zwiebel
- 4 Champignons (Steinpilze, Seitlinge)
- 50g Speck
- 0,1l Schlagobers
- Salz, Pfeffer
- Kräuter (Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian)
- Butter und Öl zum Anbraten
- 150g Reismudeln
- 1 Karotte
- 1 Gelbe Rübe
- 1 Pastinake
- 1 Petersilienwurzel
- 0,2l Hühnerjus
- Zucker

### Zubereitung:

Haut von der Hühnerbrust lösen. Das Innenfilet auslösen und für die Fülle beiseitelegen. Anschließend eine kleine Tasche in die ausgelöste Hühnerbrust schneiden.

#### Fülle:

Für die Hühnerfarce Pilze, Speck und Zwiebel anrösten. Das Innenfilet der Hühnerbrust mit Sahne und den gerösteten Zutaten am besten kurz im Tiefkühler anfrieren. Mit Salz, Pfeffer würzen und Kräuter hinzugeben. Anschließend sofort durch den Fleischwolf drehen oder cuttern. Sahne hinzufügen, bis eine glatte Masse entsteht.

Wir geben die Farce in einen Spritzsack, der uns das Füllen erleichtert. Die Hühnerbrust nun mit der Farce füllen und mit Brathendlgewürz würzen.

Für die knusprige Hühnerhaut die abgelöste Haut auf die Topfunterseite flach auflegen und in einer Pfanne krossbraten.

Die gefüllte Hühnerbrust in der Pfanne mit dem Öl rundum scharf anbraten und mit einem hitzebeständigen Geschirr für etwa 15 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad Umluft fertig garen.