

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Feigen



mehr Kochtipps:

lifchannel.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen
2. Feigen in gleichmässige Scheiben schneiden
3. Baumnüsse grob hacken
4. Brie in Scheiben schneiden
5. Seitlich bei jeder Maispoulardenbrust eine Tasche einschneiden
6. Die Maispoulardenbrust gleichmässig mit dem Brie, den Feigen und den Baumnüssen füllen
7. Auf Frischhaltefolie zwei Tranchen Rohschinken auslegen, die Maispoulardenbrust darauflegen und satt einwickeln, im Kühlschrank für ca. 30 Minuten ruhenlassen
8. In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen
9. Die Maispoulardenbrust auf jeder Seite goldgelb sautieren, danach auf ein Gitter geben und im Ofen ca. 20 Minuten backen

Zutaten

4	Maispoulardenbrust
8	Rohschinkentranchen
4	Feigen
120 g	Brie
40 g	Baumnüsse
	Olivenöl

