

# Hähnchenbrust auf Zucchini gefüllt mit Duxelles



## Zutaten für vier Personen:

2 Hähnchenbrüste im Ganzen  
Salz, Pfeffer, 3 EL Olivenöl

## Duxelles:

400 g Champignons  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
1 TL Tomatenmark  
125 g Mozzarella  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Sauce:

50 ml weißer Portwein  
150 ml Weißwein  
2 Schalotten  
75 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

## Zucchini:

2 Zucchini, 1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Hähnchenbrüste zusammen mit der Haut auslösen. Auf ein Schneidbrett legen und quer eine Tasche einschneiden.  
2. Champignons putzen, fein hacken und in Olivenöl kräftig anbraten. Das Tomatenmark mit anschwitzen. Knoblauchzehe und Schalotte abziehen und fein hacken. Das Gemisch kräftig braten, bis in der Pfanne keine Flüssigkeit mehr ist. Dann den gewürfelten Mozzarella zugeben und einige Minuten weiter braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
3. Die Hähnchenbrüste mit der Pilzmasse füllen und mit Zahnstochern zustecken.  
4. Die Hähnchenbrüste

salzen und pfeffern und in 3 EL Olivenöl in einer großen, backofengeeigneten Pfanne zuerst auf der Hautseite ca. fünf Minuten anbraten, dann weitere 5 Minuten auf der anderen Seite braten.  
5. Backofen auf 180° vorheizen und Hähnchenbrüste 20 Minuten bei offenem Deckel schmoren.  
6. Für die Sauce den Portwein und den Weißwein mit der gewürfelten Schalotte auf die Hälfte reduzieren. Dann Sahne dazu geben, etwas köcheln lassen, mixen, durch ein Sieb streichen. Mit Cayennepfeffer Salz, Pfeffer abschmecken.  
7. Die Zucchini in Scheiben in heißem Olivenöl

zusammen mit einer Knoblauchzehe braten, erst zum Schluss salzen und pfeffern.  
8. Die Hähnchenbrüste auf den Zucchini in einer vorgewärmten Form anrichten und mit der Sauce nappieren.

## Hinweise:

Falls etwas von der Füllung übrig bleibt, einfach als weitere Beilage servieren.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 65 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 09.01.2023