Hähnchenbrust, gefüllt mit Schinken und Mozzarella

Zutaten für zwei Personen:

200-250 g Hähnchenbrust (ohne Haut, im Ganzen)

20-30 g gekochter Schinken

40-60 g Mozzarella

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 EL Olivenöl

italienische Kräuter

75 ml Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe

30 ml Sahne

1. Hähnchenbrust quer teilen, sodass 2 Scheiben entstehen. Auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern.

2. Backofengrill vorheizen.

3. Hähnchenbrustscheiben in wenig Olivenöl in einer backofengeeigneten Pfanne auf beiden Seiten kurz anbraten.

4. In jede Scheibe eine Tasche schneiden. Auseinanderklappen und auf der Innenseite nochmals kurz braten. Aus der Pfanne nehmen und Bratensatz mit Brühe und Sahne ablöschen.

5. Mozzarella in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und mit italienischen Kräutern bestreuen. Schinken in geeignete Abschnitte teilen. Hähnchenbrustscheiben mit Mozzarella und Schinken füllen, in die Pfanne zurück geben und im Backofen ca. 10 Minuten übergrillen.

6. Beim Anschnitt muss das Hähnchenfleisch komplett durchgegart sein, sonst nochmal zurück in den Ofen geben.

Bild Originalgericht aus Restaurant Marin

Hinweise:

Die Anregung zu diesem Rezept ist aus dem Restaurant Marin in Starigrad, Kroatien, September 2012. Dort gab es eine richtig große Rolle aus Brustfleisch, mit Schinken- und Mozzarellawürfeln gefüllt und im großen Holzofengrill zubereitet. Als Beilage Ajvar und rote Zwiebeln, keine Sauce.
Beilagenvorschlag: gegrilltes Gemüse.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 35 Min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, kroatisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München