



HUG Snack-Tartelettes mit Pouletbrüstchen, gefüllt mit Riesencrevetten - auf Kohlrabi mit Erbsen und Dillspitzen

Eine exklusive HUG Hauptspeise – speziell kreiert von Spitzenkoch Oskar Marti, Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Rezept für ca. 10 HUG Snack-Tartelettes 7cm

Zutaten

- 3 frische Pouletbrüstchen
- 6 Riesencrevetten; geschält
- 15-20 Spinat- oder Bärlauchblätter
- Salz und Pfeffer
- 1 Stück Schweinsnetz
- Olivenöl zum Anbraten

Füllung

- 150 g feingeschnittene Kohlrabiwürfeli in Salzwasser gekocht
- 150 g feine Erbsen in Salzwasser gekocht
- Saft einer Orange
- 2½ dl Rahm
- frisch gehackter Dill
- 1 Spritzer Pernod
- Salz und Pfeffer
- Dill zum Garnieren



Zubereitung:

Pouletbrüstchen unter einem Plastiksack zu ½ cm dicken Schnitzeln klopfen. Die Spinat- oder Bärlauchblätter von den Rispen befreien und in leicht gesalzenem, kochendem Wasser kurz abbrühen und sofort in Eiswasser legen. Auf einem Tuch mit Haushaltspapier trocken tupfen. Die Blätter auf dem Pouletbrüstchen auslegen. Die Crevettenschwänzchen mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Brüstchen legen und einrollen. Die Roulade mit Salz und Pfeffer würzen und im Schweinsnetz satt einrollen. Mit Bindfaden binden, leicht würzen.

In heissem Öl ca. 3-5 Minuten gleichmässig braten. Aus der Pfanne nehmen und an der Wärme abstehen lassen. In der Zwischenzeit Orangensaft und Rahm cremig einkochen, mit Dill, Pernod, Salz und Pfeffer würzen. Die gut abgetropften Gemüse begeben, aufkochen und kurz vor dem Servieren in Tartelettes einfüllen. Die Poulet-Rouladen in Scheiben schneiden, die Tartelettes damit belegen und mit Dillspitzen garnieren.

