Geflügel Rezepte

Geflügelleber Hähnchenbrust Und Wildreis Füllung

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Geflügel, Gefüllt, Hähnchen, Leber, Gesund

Zutaten

4 große	Hähnchenbrüste		Butter
	Salz		-(I)
	Pfeffer, frisch a. d. M.		Olivenöl

Für Die Füllung

100 g	Wildreis		-Steinpilze
3/8 Liter	Wasser	2 Essl.	Butter
1	Lorbeerblatt		-(II)
1	Zwiebel	50 g	Macadamia - Nüsse
	-fein gehackt (I)		-gehackt
1	Zwiebel		-oder
	-fein gehackt (II)		Walnüsse
125 g	Geflügelleber	1 Essl.	Petersilie, glatt
200 g	Pfifferlinge oder		-gehackt

Für die Füllung den Wildreis mit Wasser, Lorbeerblatt und Zwiebel (I) zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 35-40 Minuten köcheln lassen. Evtl. noch vorhandene Flüssigkeit abgießen. Das Lorbeerblatt herausnehmen und den Reis ausdampfen lassen.

Die Geflügelleber hacken. Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Butter (II) erhitzen. Geflügelleber und Zwiebel (II) darin garen, bis die Zwiebel weich ist. Dann Pilze, Nüsse und Petersilie hinzufügen und kurz mitdünsten. Unter den Reis mischen.

In die Hähnchenbrüste jeweils eine Tasche schneiden und mit der Wildreismischung füllen. mit einem Zahnstocher verschließen in einem Gemisch aus Butter (I) und Öl pro Seite etwa 10 Minuten braten. Evtl. übrig gebliebene Füllung separat erhitzen und dazu reichen.

Dazu: Zuckerschoten und Karotten servieren