

Geflügel Rezepte

Geflügelsülze Selber Machen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Gemüse, Huhn, Pilz, Vorspeise, Edel

4	Hühnerbrustfilets	8	Blatt Weiße Gelatine
1/2 Liter	Hühnerbrühe	2 Essl.	Weißwein-Essig
1/2 Liter	Weißwein	500 g	Frische Champignons
2	Karotten	20 g	Butter
1/4	Knolle Sellerie	50 g	Haselnussblättchen
1 Stange	Lauch	4	Eier
1	Schalotte	100 g	Crème fraîche
2	Schalotten; fein gehackt	75 g	Brie-Käse
	Salz, Pfeffer		Butter; zum Fetten der
	Etwas Koriander		- Förmchen

Hühnerbrühe mit Weißwein, Karotten, Sellerie, Lauch, gewürfelter Schalotte und Gewürzen aufkochen. Brustfilets dazugeben und 6 Minuten garen, herausnehmen und würfeln. Gelatine einweichen und in der Brühe auflösen. Eine kleine Pastetenform mit Klarsichtfolie auslegen. Zur Brühe 2 EL Weißwein-Essig geben. Fleischwürfel und das feingeschnittene Gemüse in der Brühe über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Dann in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Blättchen schneiden. Fein gehackte Schalotten in Butter anschwitzen, Champignons zugeben und 10 Minuten dünsten. Haselnussblättchen dazugeben, im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Eigelb schaumig rühren, mit Crème fraîche, Brühwürfeln und Pilzcreme mischen. Eiweiß steif schlagen und unterziehen.

4 Souffleförmchen mit Butter ausstreichen, zu 2/3 mit der Pilzcreme füllen und im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad C (Gas Stufe 4) 20 - 25 Minuten backen.

Mit den Geflügelsülze-Scheiben anrichten.