

Hähnchenbrustfilet im Teigmantel auf Cumberlandsauce

Zutaten für 8 Portionen:

8 Hähnchenbrustfilets (je 100 g)
1 Paket Tiefkühl-Blätterteig
3 EL Butter
Salz
Pfeffer
2 EL Crème fraîche
Saft und Schale einer unbehandelten Orange
3 EL Portwein
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“ oder Odenwald Bio-Genuss
Wild-Preiselbeeren, benötigt werden 150 g
1-2 TL mittelscharfer Senf
Etwas Butter

Zubereitung:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenbrustfilets pro Seite 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Crème fraîche bestreichen.

Blätterteig zu einer großen Platte ausrollen und in acht Stücke teilen. Hähnchenbrustfilets darauflegen und in den Teig einhüllen. Oberfläche mit Wasser bepinseln. Auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 190 Grad) 30 Minuten backen.

Für die Cumberlandsauce Orangensaft und –schale mit Portwein erhitzen, ca. 10 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Senf und Odenwald Wild-Preiselbeeren hinzufügen, eventuell noch mit Salz würzen. Cumberlandsauce zu den Hähnchenbrustfilets im Teigmantel servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + ca. 30 Minuten Backzeit



Guten Appetit!