

Pouletbrüstchen im Teigmantel



Zutaten

- 1 Esslöffel Bratbutter
- 4 Stück Pouletbrüstchen
- 125 g Cantadou, au poivre
- 12 Tranchen Bratspeck
- 2 Rollen Blätterteig, rechteckig, ausgewallt (640 g)
- 1 Stück Eigelb, zum Bestreichen

Zubereitung

Für 4 Personen

1 In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Pouletbrüstchen salzen und pfeffern und darin rundum anbraten. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2 Mit einem Messer den Pfeffer-Cantadou auf der einen Seite der Pouletbrüstchen verstreichen. Die Brüstchen mit je 3 Bratspecktranchen umwickeln.

3 Den Blätterteig in 4 etwas grössere Stücke als die doppelte Grösse der Pouletbrüstchen schneiden. Die Pouletbrüstchen darin einpacken und wie ein Paket verschliessen. Die Pakete nach Belieben mit Teigresten verzieren und mit Eigelb bestreichen.

4 Die Pouletbrüstchen im Teig im auf 180 Grad (Umluft) vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Dazu passen gedämpfte Gemüse wie Rübli und Brokkoli

(Quelle: wildeisen.ch)