

Gefüllte Hähnchenkeulen

Man nehme für 4 Portionen:

4 Hähnchenkeulen	häuten, an der Beugeseite einschneiden und den Knochen entfernen
8-12 Scheiben Parma-Schinken	
2 TL Dijon-Senf	
2-3 getrocknete Tomaten	fein würfeln
12 Salbeiblättere	Blattrippe herausschneiden, Blätter in schmale Streifen schneiden
2-3 Zweige Estragon	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
2-3 EL Olivenöl	
20 g Butter	
150 ml Sahne	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Das Fleisch bei Bedarf leicht klopfen. Jeweils 2 (3) Scheiben Schinken auf der Arbeitsplatte ausbreiten und die Fleischscheiben darauflegen. Leicht salzen, mit Senf bestreichen, Tomatenwürfelchen und Salbei darauf streuen. Das Ganze zu Rouladen rollen und mit Zahnstochern sichern.
- In einer heißen Pfanne das Olivenöl und die Butter erhitzen und die Rouladen bei mäßiger Hitze rundum anbraten. Hitze reduzieren, den Deckel auflegen und 15-20 Minuten garen.
- Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Sahne zum ausgetretenen Fleischsaft geben, verrühren, aufkochen und die Soße etwas reduzieren. Estragon zugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Senf abschmecken.

Dazu: Kartoffelgratin, Blattspinat und trockenen Weißwein.