



**Gmundner Milch
Kochstudio**

Heinz Pinaucic, Altersheim Laakirchen

Gefülltes Hendlbrustfilet in der Kürbiskernkruste

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück Hühnerbrüste
25 g Butter und Olivenöl
2 Dotter
100 g Gmundner Milch Topfen
Basilikum, Petersilie, Rosmarin
Salz und Pfeffer
Knoblauchzehe
Brauner Fond

Zutaten Kürbiskruste:

60 g Weißbrotbrösel
60 g geriebene Kürbiskerne
100 g Butter
1 Eßlöffel Kürbiskernöl
Salz und Pfeffer

Zutaten Kartoffelpüree:

200 g geschälte, mehligere Kartoffel
100 g Pastinakenwürfel
100 ml Milch
20 g Butter
Obers zum Verfeinern
Muskat
Salz

Zubereitung:

Topfen mit Kräutern und Eidotter verrühren und in Dressiersack füllen. In die Hühnerfilets seitlich waagrecht eine kleine Tasche schneiden. Die Zutaten verrühren und mittels Dressiersack in die Tasche füllen, Hühnerbrüste würzen und in einer Pfanne mit Butter, Olivenöl, Rosmarin und Knoblauchzehe auf beiden Seiten anbraten und aus der Pfanne nehmen. Bratenrückstände mit Fond ablöschen und mit kalter Butter montieren.

Kürbiskruste: Butter aufschlagen und mit den anderen Ingredienzen vermischen. Masse ca. 5 mm dick auf Blech streichen und kalt stellen, dann 4 gleich große Rechtecke ausschneiden und auf die Hühnerbrüste legen und bei ca. 200 Grad überbacken.

Pastinaken-Kartoffelpüree: Wie Kartoffelpüree zubereiten. Fertiges Püree mit großer Sterntulle in die Mitte des Tellers dressieren, Hühnerbrüste einmal durchschneiden und auf Püree anrichten.

Als Vitaminbeilage bunte Gemüse garnitur.



Gutes Gelingen!

www.gmundner-milch.at