



KRÄUTERROULADE VOM HÜHNERFILET MIT SCHNUPFNUDELN



36 Stunden ziehen lassen



4 Portionen



Hauptspeise

ZUTATEN

Hühnerroulade

- * Hühnerfilet
- * 80g Zuputzfleisch
- * 20g Rahm
- * 10g Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Rosmarin, Kerbel)
- * Eiswürfel
- * Salz und Pfeffer, Knoblauch

Schupfnudeln

- * 35g Pfifferlinge
- * 35g Zwiebeln
- * Butter zum Anbraten
- * Petersilie
- * 220g Erdäpfel
- * 2 Eidotter
- * Muskatnuss (gemahlen)
- * 35g Bauernspeck
- * 10g Weizengries
- * 120g Mehl

UND SO GEHT'S:

Kräuterfarce

1. 80g Zuputzfleisch mit 10g Kräutern mischen.
2. 20g Rahm und 2 bis 3 Eiswürfel dazugeben und mit der feinsten Scheibe vom Fleischwolf faschieren. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und eventuell Knoblauch abschmecken und gut vermischen.
3. Hühnerfilet der Länge nach in Fächer schneiden und mit der Farce bestreichen. Zuerst in Klarsichtfolie und anschließend in Alufolie einrollen. Bei 90 Grad für 40 Minuten in den Ofen geben.

Schupfnudeln mit Pfifferlingen und Bauernspeck

1. Die Pfifferlinge und Zwiebeln sehr klein hacken und mit Butter in der Pfanne rösten, bis kein Wasser mehr enthalten ist. Dann mit sehr klein geschnittenem gerösteten Speck und Petersilie mischen.
2. 220g Erdäpfel kochen und auskühlen lassen. Erdäpfel schälen und pressen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Alle Zutaten zu einem Teig kneten.
4. Nun folgt die Formarbeit der Schupfnudeln: Zu etwa daumendicken Strängen rollen (dabei wenig Mehl zum Bestäuben verwenden, damit sie nicht kleben bleiben). Davon etwa Fingerglied große Stücke abschneiden und diese mit dem Handballen zu etwa 5cm langen Nudeln rollen.
5. In nur zu Beginn stark kochenden, leicht gesalzenem Wasser ziehen lassen. Anschließend in der Pfanne mit brauner Butter schwenken.



KNUSPRIGE HAUT

Haut entfetten und salzen. Dann geglättet zwischen je 2 Backpapier und 2 Backbleche mit Backsteinen legen. Gut beschwert bei 210 Grad Umluft für 15 Minuten in den Ofen.