

**Kochstube**

**Kräuterroulade vom Hühnerfilet mit Schnupfnudeln**

**à la Culinarium Alpentraum**

**REZEPT**

*Für 4 Personen*

**ZUTATEN**

80 g Zuputzfleisch

20 g Rahm

10 g Kräuter (Schnittlauch Petersilie Rosmarien Kerbel)

Eiswürfel

Salz und Pfeffer

35 g Pfifferlinge

35 g Zwiebeln

Butter zum anbraten

220 g Erdäpfel

Muskat

35 g Bauernspeck

10 g Weizengries

120 g Mehl

**ZUBEREITUNG**

**Kräuterfarce**

Kräuterfarce: 80g Zuputzfleisch mit 10g Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Rosmarin und Kerbel) mischen. 20 g Rahm und 2-3 Eiswürfel dazugeben und mit der feinsten Scheibe vom Fleischwolf faschieren. Nach belieben mit Salz., Pfeffer und eventuell Knoblauch abschmecken und gut vermischen.

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 min. in den Ofen geben.

**Knusprige Haut**

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

#### ****Schupfnudeln mit Pfifferlingen und Bauernspeck****

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.

220g Erdäpfel kochen und auskühlen lassen. Anschließend Erdäpfel schälen und pressen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Speck und die Speck Pfifferlinge sowie 10g Weizengrieß, 120g Mehl und 2 Eidotter hinzufügen und zu einem Teig kneten. Nun folgt die Formarbeit der Schupfnudeln: Zu etwa daumendicken Strängen rollen (dabei wenig Mehl zum bestäuben verwenden, damit sie nicht kleben bleiben). Dann von diesen Strängen etwa Fingerglied große Stücke abschneiden und diese mit dem Handballen zu etwa 5 cm langen Nudeln rollen. In nur zu Beginn stark kochenden, leicht gesalzenen Wasser ziehen lassen. Anschließend in Pfanne mit brauner Butter schwenken.

***... Nun heißt es: Anrichten und genießen!***