

Hühnerfilets im Prosciuttomantel auf Steinpilzsauce mit Safranpüree

Thema:	das Beste aus vielen Welten
Saison:	Vorzugweise kommen die frischen Steinpilze direkt aus dem Wald
Besonderheit:	der Safran gibt dem Püree einen tollen Geschmack und eine tolle Farbe
Zu Beachten:	Pilze können variiert werden, aber keine Pilze aus dem Glas verwenden

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

250 g	Steinpilze
600 g	Hühnerfilets
100 g	Prosciutto
2	Bananenschalotten
1	chinesischer Knoblauch
125 ml	Rama Cremefine
250 ml	Gemüsebrühe
600 g	Kartoffeln
1 Pkg.	Safranfäden
1 KL	Meersalz (grob)
150 ml	Milch
1 EL	Butter
3 EL	Warmes Wasser
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Olivenöl



Zubereitung

Die Hühnerfilets salzen und pfeffern, mit dem Prosciutto umwickeln und in etwas Olivenöl scharf anbraten und im Rohr warm stellen.

Im verbliebenen Öl die würfelig geschnittenen Schalotten anrösten, den feingehackten Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Die geschnittenen Pilze dazugeben und solange braten, bis das Wasser verdunstet ist. Mit der Gemüsebrühe und Rama Cremefine aufgießen und ca. 15 Minuten einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Für das Safranpüree die Safranfäden und das grobe Meersalz in einem Mörser fein zerstoßen und in 3EL warmen Wasser auflösen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und weichkochen. Durch die Kartoffelpresse drücken und gemeinsam mit der warmen Milch, Butter und dem Safran/Salz verrühren. Bei Bedarf noch etwas nachwürzen, bzw. warme Milch hinzugeben um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Die Hühnerfilet auf einem Püreespiegel mit der Steinpilzsauce anrichten und auf Wunsch mit Kresse (Kräutern) garnieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit