Hähnchenbrust Cordon Bleu mit Spargel und Kroketten

Zutaten:
3 - 4 Hähnchenbrust
1kg Spargel
1 Ei
2 EL Milch
Semmelbrösel
TK Kroketten
Emmentaler oder Gouda zum füllen
Parmesan
3 - 4 Scheiben Kochschinken
20g Butter
2EL Paprika Edelsüß
Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker

So funktionier es!
Die Hähnchenbrust waschen und trocknen.
Lose oder abstehendes Fleisch abschneiden.
In jede Hähnchenbrust durch einen kleinen, schmalen Schnitt eine Tasche schneiden.
Achtung! Nicht durch durchschneiden
Durch die kleine Öffnung die Taschen mit Schinkenstreifen und Käse füllen.
Die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen.
Die Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen.
TK Kroketten bereits aus dem Gefrierfach nehmen

So geht es weiter!
1 Ei verquirlen und das Paniermehl mit 2 EL Paprika Pulver edelsüß vermischen.
Die gewürzte Hähnchenbrust mit Mehl bestäuben anschließend in Ei und Paniermehl wenden.
Das Paniermehl etwas andrücken.
Die panierte Brust abdecken und stehen lassen.

So geht es weiter!
Spargel schälen und das Enden abschneiden
Schalen aufheben.
Von ca. 6 Stangen die Schalen, unten in den Ofenmeister geben
Den geschälten Spargel auf die Schalen in den Ofenmeister schichten.
Mit etwas Salz und eine Prise Zucker würzen.
Ca 20g Butter - Flocken auf dem Spargel verteilen
Als Abschluss wieder Spargelschalen auf den Spargel verteilen, so dass der Spargel komplett abgedeckt ist.

So geht es weiter!
Den Backofen auf 220C Umluft vorheizen und den Ofenmeister auf mittleren Einschub für 35 – 40 Minuten backen.
Wer den Spargel etwas weicher mag lässt ihn 45 – 50 Minuten im Ofen

So geht es weiter!
Wenn der Spargel ca. 20 Minuten im Ofen war,
die panierte Hähnchenbrust auf einer Seite des Ofenzauberer geben und die freie Fläche mit Kroketten belegen
Den Ofenzauberer sofort auf dem 2. Rost unter dem Spargel in den Ofen geben
Nach weitere ca. 25 Minuten bei 220 – 230C Umluft, wenn der Spargel den gewünschten Garpunkt erreicht hat aus dem Ofen nehmen.
Die Hähnchenbrust und Kroketten weiter backen bis die gewünschte bräune erreicht ist.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481