

# Mit Hokkaido-Ricotta-Creme gefüllte Hähnchenbrust an Portwein-Sauce mit Steinpilzen

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/16/mit-hokkaido-ricotta-creme-gefuellte-haehnchenbrust-an-portwein-sauce-](https://www.happy-mahlzeit.com/2019/11/16/mit-hokkaido-ricotta-creme-gefuellte-haehnchenbrust-an-portwein-sauce-)

## Zutaten für 4 Personen:

- 2 Hähnchenbrüste
- 250 g Hokkaido-Kürbis
- 7 Salbeiblätter
- 350 ml Kalbsfond
- 100 ml Portwein
- 150 g Butter
- 150 g Parmesan
- 250 g Steinpilze
- 250 g Ricotta
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Parmesan fein reiben und mit dem Ricotta vermischen. Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken, eventl. salzen, aber vorsichtig, da der Parmesan bereits salzig ist.

Den Kürbis waschen, aber nicht schälen. In ca. 2 cm lange Stifte schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, bis er goldbraun ist. Etwas salzen und dann in die Ricotta-Creme einrühren.

Die Hähnchenbrust seitlich vorsichtig aufschneiden, so dass sich eine Tasche bildet. Diese mit der Ricotta-Creme füllen und wieder mit einem Zahnstocher verschließen. Die Hähnchenbrust zusammen mit den Steinpilzen in etwas Rapsöl von beiden Seiten anbraten. Nach etwa 10 Minuten die Hähnchenbrust aus der Pfanne nehmen und diese für weitere 10 Minuten bei 150°C Umluft im Ofen lassen. Vor dem Servieren noch mal in der Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter dazugeben.

Portwein und Kalbsfond zusammen aufkochen und zu einer Sauce reduzieren lassen.

Die Hähnchenbrust mit der Sauce anrichten.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - Der Vorkoster vom 27.10.2017

Episode: Kürbis neu entdeckt