



### Zutaten:

125 ml	Milch
160 g	Hafer
2	Schalotten
2	Eier
125 g	Ricotta
	Salz + Pfeffer
	gemahlener Koriander
4	Poulardenbrüste
4	Gambas ohne Schale und Darm
	Knoblauch
	Staudensellerie
	Karotten
	Lauch
	Petersilienwurzel
	Zwiebel
	Butter

## *Poulardenbrust mit Gambas gefüllt & Haferbratlinge*

### *Zubereitung:*

Frisch geflockten Hafer oder fertige Haferflocken in die leicht erwärmte Milch geben und quellen lassen. Eier, Ricotta und frische, kleingeschnittene Kräuter zugeben und mit Salz, Koriander und Pfeffer würzen. Die Masse nochmals ziehen lassen und gegebenenfalls etwas nachwürzen.

Die Poularde an der dicken Seite einschneiden, damit eine Tasche entsteht. Pro Poularde eine der zuvor gewürzten und mit kleingeschnittenem Knoblauch marinierten Gambas in die Tasche stecken. Die Poularde ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Hautseite in einer erwärmten Pfanne in etwas Öl kross anbraten, danach auf die Fleischseite drehen und für mindesten 30 Minuten in den auf 80 Grad erwärmten Ofen geben.

Das Gemüse schälen, Lauch waschen und in die gewünschte Form schneiden. Die Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, danach das Gemüse zugeben und vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Butter zugeben und auf kleiner Flamme langsam dünsten.

Nun in einer zweiten Pfanne Butter und Olivenöl erwärmen. Hier hinein kleine Häufchen von der Hafermasse setzen, etwas flach drücken und von beiden Seiten goldgelb anbraten.



Besuchen Sie unseren Shop  
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

