

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

POULETBRÜSTLI MIT APRIKOSE GEFÜLLT

ZUTATEN:

4-6 Stk.	Pouletbrüstli
4-6 Stk.	Kleine Aprikosen
etwas	Senf, grobkörnig
etwas	Chiliflocken
4-6 Stk.	Lorbeerzweige (oder einzelne Lorbeer-Blätter) Alternativ Rosmarin
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Filets seitlich tief einschneiden. Die Aprikosen entsteinen und würfeln (wer mag, kann die Haut auch entfernen). Mit Chili und Senf vermischen. Von den Lorbeer-Zweigen die Blätter bis auf die oberen Spitzen abzupfen.

Die Aprikosenfüllung in die Pouletfilets füllen – wer mag, kann auch ein Lorbeerblatt dazufüllen. Mit Lorbeerzweigen verschliessen.

Filets auf dem Grill sanft bräunen, mit Fleur de Sel und Pfeffer bestreut servieren. En guete☺.