

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### **MAISPOULARDENBRUST GEFÜLLT – RICOTTA-SPINAT – CHILI-APRIKOSENSAUCE**

#### ZUTATEN:

4 st	Poulardenbrüste, à ca. 150gr
	etwas Bratbutter
200 gr	tiefgekühlter Spinat
1 EL	Schalotten, fein gehackt
1 TL	Knoblauch, gehackt (nach Geschmack)
1 EL	Butter
150 gr	Ricotta
80 gr	getrocknete Aprikosen
2 dl	Gemüsebouillon
1 dl	trockener Sherry
2 dl	Saucenhalbrahm
1 EL	Senf
	Chiliflocken, nach Geschmack
	Salz & Pfeffer

#### ZUBEREITUNG:

Poulardenbrüste der Länge nach mittig waagrecht einschneiden. Spinat auftauen, ausdrücken und hacken. Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andünsten, Spinat zugeben und alles gut mischen. Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Einen Drittel davon in den Spinat geben und mit Salz & Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen. Spinat mit Ricotta vermischen. Die Masse in die Poulardenbrüste füllen und mit einem Zahnstocher verschliessen. Die Poulardenbrüste in der Bratbutter bei guter Hitze beidseitig je etwa 3 Minuten anbraten. Bei 100°C. während etwa 20 Minuten im Ofen ziehen lassen. Bouillon, Sherry und den Rahm zusammen bis zur gewünschten Dicke einkochen lassen. Restliche Aprikosenwürfelchen zugeben und die Sauce mit Salz & Chiliflocken abschmecken.