

Mediterrane Pouletbrust im Blätterteig an Rotweinjus



Zubereitung

1. Das Marinieren

Die Pouletbrust in einer Schüssel mit etwas Olivenöl, einem kräftigen Schluck Wasser, Paprika, Salz, Pfeffer einmassieren und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Die Füllung

Den Mozzarella, die getrockneten Tomaten und den Thymian fein zerkleinern und unter das Brät mischen.

3. Das Belegen

Den Blätterteig auf dem Blech auslegen und in der Breite ca. 2/3 mit dem Senf und dem Tomatenpüree bestreichen. Das Bündnerfleisch auf den bestrichenen Teil auslegen und mit dem Brät ca. 1cm Dick bestreichen. Die Pouletbrust scharf anbraten und anschliessend auf das Brät legen. Den Blätterteig umschlagen und die Enden mit einer Gabel zusammendrücken.

4. Das Backen

Den Teig mit Eigelb bestreichen und ca. 50min bei 180° im Ofen ausbacken. Falls nötig mit Unterhitze dem Boden zusätzlich Hitze geben. Nach dem Backen herausnehmen und kurz ausdampfen lassen. Heiss servieren!

5. Der Rotweinjus

Die Butter erhitzen, die grob gehackte Zwiebel dazugeben und goldgelb dünsten. Das Tomatenmark zu den Zwiebeln geben und ca. 3 bis 4 Minuten anschwitzen. Den Saucenansatz mehrmals mit ca. 80 ml Rotwein ablöschen und immer wieder einkochen. Den Fond dazu giessen, aufkochen lassen. Den Knoblauch, Thymian, Rosmarin und den restlichen Rotwein dazugeben und die Sauce bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, und evtl. mit Etwas Maizena binden. Anschliessend durch ein Sieb passieren.

Zutaten Pouletbrust

3 Stück	Pouletbrust
250g	Brät
50g	getrocknete Tomaten
100g	Mozzarella
2 Zweige	Thymian
1	Blätterteig
100g	Bündnerfleisch
3 EL	Senf
2 EL	Tomatenpüree
1	Ei

Zutaten Rotweinjus

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1TL	Butter
2 EL	Tomatenpüree
500ml	Rotwein
150ml	Kalbsfond
3 Stück	Nelken
2 Stück	Lorbeerblätter
2 TL	Maizena
etwas	Salz und Pfeffer (zum Abschmecken)
etwas	Zucker (nach Bedarf)