



## Hauptgang

Rezept für 4 Personen

# Hähnchenhackfleisch-Bouletten an einer Champignons-Senf-Rahm-Sauce

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

#### Für die Hähnchenhack-Bouletten:

- 4 Stück Hähnchenbrüste, ca. 600 gr, mit dem Messer ganz fein hacken; (oder beim Metzger durch den Fleischwolf [nicht allzu fein] drehen lassen).
- 3 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten. Ca. 1 Bund geschnittenen Schnittlauch auf die Seite legen. Wird – beim Servieren – für die Dekoration gebraucht.
- 2 Stück Eier (davon die Eigelbe)
- 1 Stück Zitrone, unbehandelt, gewaschen, die Hälfte der Schale abreiben.
- 2 TL Mehl
- 2 Stück Lorbeerblätter

#### Für die Sauce:

- 150-200 gr Champignons, braune, putzen und in feine Scheiben schneiden
- 1 Stück Zwiebel, gross, geschält und fein gehackt
- 2 dl Rahm (Sahne)
- 2 dl Weisswein, trocken
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 2 Zehen Knoblauch, geschält und fein gehackt (oder gepresst)
- 1 EL Senf (mild bis mittelscharf)
- Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

- |   |  |
|---|--|
| Hähnchenhack, Schnittlauch, Eigelbe, Zitronenschale, Mehl                 | Alle nebenstehenden Zutaten in einer Schüssel gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.  |
| Butter, einen Schuss Olivenöl, Zwiebel und Knoblauch, Champignons, Aromat | In einer Kasserolle in Butter (und einem Schuss Olivenöl) die Zwiebel sowie den Knoblauch glasig dünsten. Champignons dazugeben und mit etwas Aromat würzen. Zudeckt auf kleinem Feuer ca. 5 Minuten ziehen lassen. Den Deckel entfernen und rund 5 Minuten ohne Deckel weiterköcheln, bis beinahe die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. |
| Weisswein   | Mit Weisswein ablöschen und offen köcheln lassen. Dabei den Wein um 1/3 einreduzieren. Den Rahm (Sahne) und den Senf dazugeben. Umrühren. Evtl. mit wenig Salz und etwas Pfeffer würzen. Vom Feuer nehmen und zudeckt auf die Seite stellen.   |
| Fleischmasse  | In einer Bratpfanne, reichlich Bratbutter erhitzen und die Lorbeerblätter dazugeben. Die Fleischmasse portionenweise mit einem Löffel hineingeben. Flach drücken (Schnitzeldicke) und beidseits anbraten. Solange braten bis die Flächen eine braune Maserung erhalten.  |
| Anrichten:  | Auf den vorgewärmten Tellern etwas Champignons-Rahm-Sauce anrichten und die Fleisch-Bouletten darauf legen. Mit Schnittlauchröllchen dekorieren.   |

**Tipp:** Dazu passt ein Trockenreis.