

Fagottini con mousse di pollo



Anzahl: 30 Klößchen
Bratzeit Hähnchen: 35 min
Ruhezeit Füllung: 2 Stunden
Fertigstellung: 40 min

250 g Hähnchenbrustfilet
10 g Butter
1 El Weisswein
80 g weiche Butter
3 El Weisswein
Pfeffer
Muskat

170 g Parmaschinken in grossen und sehr dünnen Scheiben
Mayonnaise und Kapern zum Dekorieren

Schritt 1

Die Hähnchenbrustfilets würzen und in 1 El Butter rundherum anbraten, mit 1 El Weisswein ablöschen und auf kleiner Flamme 20 min schmurgeln, ab und zu wenden. Etwas abkühlen lassen.

Schritt 2

Das abgekühlte, aber noch lauwarme Hähnchenfleisch im Cutter zu Mousse verarbeiten, in eine kleine Schüssel geben, mit 3 El Weißwein und 80 g weicher Butter vermischen. Abschmecken mit etwas Pfeffer und Muskat (besser kein Salz, da der Parmaschinken Salz mitbringt) und in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3

Wenn die Masse erkaltet ist, ist sie fest und lässt sich gut weiterverarbeiten.

Schritt 4

Die großen Scheiben des Parmaschinkens dritteln, darauf eine Portion Hähnchenmousse in Walnussgröße setzen, einpacken.

Schritt 5

Zum Schluss alle Päckchen mit einem Tuff Mayonnaise garnieren und mit je einer Kaper verzieren.