



Knusprige Geflügel- und Spinat- Crépinettes mit Tête de Moine AOC

Vorspeise für 5 Personen - Rezept von Jean-Marc Soldati - Hôtel-
Restaurant du Cerf in Sonceboz

Zutaten:

- 200 g Hähnchenbrust*
- 250 g Spinat
- 50 g Tête de Moine AOC
- 5 Brickteigblätter
- 100 g krause Petersilie
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Streifen Lauchgrün
- 1 dl Geflügelfond
- 1 dl Sahne
- 20 g Butter
- 20 g geklärte Butter
- Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

*Jean-Marc Soldati empfiehlt Maishähnchen-Suprêmes, da deren Fleisch fester und geschmackvoller ist als das von Standardzuchtbetrieben

Zubereitung:

- Den Spinat entstielen und waschen. 10 Sekunden in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und sofort in eine Schüssel mit Eiswasser geben, um den Garprozess zu stoppen. Gut abtropfen lassen und Restwasser herausdrücken.
- Die Petersilienblätter abzupfen und 4 Minuten in demselben kochenden Wasser garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, ins Eiswasser tauchen und sorgfältig abtropfen lassen.



**KULINARISCHE
GENUSSORTE**

- Die Lauchstreifen unter kaltem Wasser abspülen und 10 Sekunden blanchieren. Anschließend ins Eiswasser tauchen, abtropfen lassen, aufrollen und in 2 mm breite Streifen schneiden - sie werden später zum Binden der Crêpinettes verwendet.
- Die Schalotte fein hacken und 2 Minuten in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Den Spinat hinzufügen und die Knoblauchzehe hineinpressen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen. Die Sahne hinzufügen, den Bratensatz lösen und bei mittlerer Hitze reduzieren, bis nur noch 4 EL übrig sind. Abkühlen lassen.
- Das Hähnchenfleisch in Stücke schneiden und in 1 EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2 Minuten anbraten, dann in grobe Würfel schneiden. Das Fleisch sollte nur angebraten und innen noch saftig sein.
- Den Tête de Moine in kleine Würfel schneiden.
- Spinat, Hähnchen und Tête de Moine mit der reduzierten Sahne vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen - so bleibt die Füllung trockener und macht den Brickteig nicht **weich**.
- Die Füllung in fünf Portionen teilen. Auf den unteren Teil eines Brickteigblatts legen, die Seiten einklappen und straff aufrollen. Die Crêpinettes sollten wie dicke Zigarren aussehen. Die Enden mit den Lauchstreifen zubinden und die Ränder um 1 cm kürzen.
- Für die Sauce: Den Geflügelfond auf 0,75 dl reduzieren, dann die Butter hinzufügen und mit einem Schneebesen aufschlagen. Vom Herd nehmen, die Petersilie hinzufügen und gründlich mixen. Durch ein feines Sieb passieren.
- Die geklärte Butter bei mittlerer Hitze erhitzen und die Crêpinettes von allen Seiten goldbraun braten (insgesamt 5-6 Minuten). Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf den Tellern anrichten.
- Die Sauce kurz erwärmen und je 1 EL pro Teller hinzufügen.
- Nach Belieben mit feinen Kräutern (Schnittlauch, Kerbel, Dill) garnieren.

Tipp vom Chefkoch: Dieses Rezept kann mit anderen Zutaten variiert werden, z. B. mit Pilzen, Froschschenkeln oder Kalbsbries. Auch süße Varianten mit Früchten (Ananas, Banane, Apfel usw.) sind möglich.

