



## Gefüllte Hähnchenkeulen

4 Portionen

4 Hähnchenkeulen

8-12 große Scheiben Parmaschinken [anderen luftgetrockneten Schinken]

2 TL Dijon-Senf

2-3 getrocknete Tomaten

12 Salbeiblätter

1 kl. Bund französischer Estragon [1 gestr. TL getrockneter]

10 g Butter

2-3 EL Olivenöl

150 ml Sahne

Salz

Pfeffer

Hähnchenkeulen häuten, an der Beugeseite einschneiden und die Knochen entfernen

Tomaten in ganz feine Streifen schneiden

Salbeiblätter quer in feine Streifen schneiden

Estragonblätter von den Stielen zupfen und grob hacken

Hähnchenfleisch einzeln zwischen 2 Plastikfolien oder in einen Gefrierbeutel legen und mit einer Pfanne flach klopfen, bis sie etwa die Größe einer Hand haben. Jeweils 2, bzw. 3 Scheiben Schinken auf der Arbeitsplatte ausbreiten und eine Fleischscheibe darauflegen. Mit Senf bestreichen und mit Tomaten und Salbei bestreuen. Nicht salzen. Das Ganze wie eine Roulade rollen und evtl. mit einem Zahnstocher sichern. Butter und Öl in einer Pfanne nicht zu stark erhitzen und die Röllchen vorsichtig anbraten. Deckel auflegen und bei mäßiger Hitze 15-20 Min. garen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Sahne zu dem ausgetretenen Saft geben und ein paar Minuten einkochen lassen. Estragon zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Dazu Blattspinat und Kartoffelgratin.

Getränk: Riesling oder Weißburgunder.