



# Ölz Mehrkorn Toast

Hühnerfilet im Toastmantel



## Zutaten

6 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast  
2 Stk kleine Hühnerfilets (ohne Haut und Knochen)  
200 ml Hühnerfond  
\*\*\*

### Spinatmousse:

200 g Hühnerfleisch  
250 ml Schlagobers  
1 EL TK-Spinat (passiert)  
\*\*\*

### Garnitur:

200 g Brokkoli  
150 g Karotten  
80 ml Gemüsesuppe  
Salz, Pfeffer, Ernußöl

## Zubereitungszeit

**30 min**

Filets salzen, pfeffern, in 2 EL Ölz braten, herausnehmen, auskühlen lassen und in 6 Streifen schneiden. Bratrückstand mit Fond aufgießen und auf 100 ml einkochen.

Für die Mousse Hühnerfleisch würfeln, mit Obers und Spinat in einem Kutter pürieren. Mousse salzen, pfeffern und kühl stellen. Toastscheiben zwischen Frischhaltefolie legen, mit einem Rollholz dünn ausrollen und mit der Mousse bestreichen. Filets darauf setzen, Toasts eng einrollen und kühl stellen.

Rohr auf 140°C vorheizen. Röllchen in 2 EL Öl anbraten und im Rohr am Gitterrost auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten fertig garen.

Brokkoli in Röschen teilen, Karotten schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Gemüse in 1 EL Butter anschwitzen, mit Suppe aufgießen und bissfest dünsten. Röllchen portionieren und mit Saft und Gemüse anrichten.

**Tipp:** Abschnitte von den Toastscheiben in einem Kutter fein reiben und in die Mousse rühren.