



Pouletsteaks mit Ricotta im Blätterteigmantel

Pouletbrüstchen könnte man auch nehmen, ausgebeinte Pouletschenkel (Pouletsteaks) sind aber saftiger und würziger, sofern man sie inklusive der Haut vorab kurz und scharf anbratet. Sie werden zusammen mit gewürztem Ricotta, Rauchpaprika passt sehr gut, in Blätterteig eingewickelt und im Ofen gebacken.

Mit einem Salat aus Gurken und Rettich gibt das zwar kein Festmahl, aber bestimmt eine gluschtige Mahlzeit für den Alltag.

Zutaten (1 Portion)

- Blätterteig (ca. 24x30cm)
- 2 Pouletssteaks à ca. 70g
- 100g Ricotta
- 1,5Tl geräuchertes Paprika
- Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb
- Rapsöl

Zubereitung

Ricotta und Paprika miteinander, leicht salzen, vermischen und etwas ziehen lassen.

Rapsöl bis zum Rauchpunkt erhitzen.

Pouletsteaks beidseitig salzen und pfeffern, zuerst auf der Hautseite ca. 3 Minuten scharf anbraten, wenden und weitere 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und etwas auskühlen lassen.

Aus dem Blätterteig zwei 12 cm breite Streifen schneiden (4cm breiter als die Pouletsteaks). Teig mit dem gewürzten Ricotta ca. 3mm dick bestreichen, auf jeder

Seite 2cm Rand frei lassen. Steaks am Anfang auf die Teigbahn legen und einrollen. Der Boden der Taschen sollte aus einer doppelten Teigschicht bestehen. Teigrest wegschneiden. Taschen seitlich verschliessen. Siehe Bilder.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eigelb zusammen mit einem kleinen Schluck Wasser verquirlen und die Teigtaschen damit einpinseln. Aus den Teigresten Streifen schneiden und die Taschen damit verzieren. Nochmals mit Eigelb einpinseln.

Auf ein eingeeöltes Backblech legen und in der Mitte des Ofens 20 bis 25 Minuten backen.





