



### **Gefüllte Pouletbrüstchen «Salvia»**

4 Pouletbrüstchen  
125 g Camembert, in Tranchen  
geschnitten  
4 Salbeiblätter  
4 Scheiben Rohschinken  
Pfeffer aus der Mühle  
2 Esslöffel Öl  
1 dl klare Bratensauce  
2 Esslöffel Marsala  
½ dl Rahm

Die Pouletbrüstchen seitlich tief einschneiden und mit je einer Tranche Camembert füllen. Mit einem Salbeiblatt belegen und mit je einer Scheibe Rohschinken umwickeln. Mit wenig Pfeffer würzen und im erhitzten Öl beidseitig bei kleiner Hitze während je ca. 5 Minuten braten und warm stellen. Restliches Öl mit Küchenkrepp auf tupfen. Bratensatz mit der Bratensauce und dem Marsala auflösen, kurz durchkochen lassen und mit Rahm verfeinern. Risotto passt ausgezeichnet zu diesem Gericht.