

Saltimbocca vom Hähnchen

Siemens -Dampfbackofen Kombipr. Dampf-Heißluft auf 120 °vorheizen

Miele -Dampfbackofen Kombipr. Heißl. 120°C, 60% Feuchtestufe vorheizen

Wenn ein Kerntemperatur - Regler vorhanden, diesen auf 72 °C programmieren !

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrustfilets a 200 g
Meersalz, Pfeffer
- 50 g Pecorinokäse
frisch gerieben
- 150 g roher Schinken
- 12 frische Salbeiblätter
*Bindfaden zum
fixieren oder
stabiler Holzspieß*

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets mit kaltem Wasser abspülen u. trockentupfen.
Das Filet in mehreren Scheiben schneiden.
Mit Salz u Pfeffer würzen.
Anschließend die Filets im Pecorinokäse wie in einer Panade wenden.
Dann das Filet mit dem rohen Schinken und mit ein bis zwei Salbeiblätter ummanteln, anschließend mit einem dünnen Faden festbinden.

Die fertig gerichteten Filets in einer gelochten Gastro Norm Form legen. Bei oben genannter Einstellung ca. 15 Min garen.

Bei einem Kerntemperaturfühler schaltet sich der Ofen automatisch ab wenn die Richttemperatur erreicht ist !

Tipp:

Wenn man gleichzeitig die Beilagen (Kartoffeln, Reis oder Gemüse im Dampfbackofen zubereiten will, kann man die Einstellung auch bei 100°C Dämpfen (100%Feuchte) benutzen.

Garzeit verlängert sich beim Fleisch um ein paar Minuten.