

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2015

Rezept Sendung Radio BeO vom 6. April 2012

### Columbia Records und die „Pouletbrust Roulade Supreme nach Washingtoner Art“

Duke Ellington wuchs in Washington auf wo sich auch der Firmensitz und die Produktionsfabrik der Columbia Company befand. Weil sich ja in Washington auch der Supreme Court, also das höchste Gericht befindet, wurden viele ausgezeichnete und für Washington typische Gerichte mit dem Beinamen **Supreme** versehen. So auch das folgende Rezept „**Pouletbrust Roulade Supreme nach Washingtoner Art**“

Und hier das **Rezept:**



#### **Zutaten:**

Für 4 Personen

- 4 grosse Pouletbrüste
- 4 Tranche Hartkäse, fein geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 150 g Champignons, sehr fein gehackt
- 1 Essl. Thymianblättchen
- Etwas Salz und Pfeffer
- 3 Eigelb geschlagen
- 1 dl Rindsbouillon
- 1 Essl. Mehl
- 4 Scheiben Beinschinken, fein geschnitten
- 3 Essl. Butter
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ¼ Bund Petersilie, gehackt
- 1 dl Vollrahm
- 5 Essl. Erdnussöl
- 100 g Paniermehl
- 1 dl Rotwein
- 1 Essl. Whiskey

#### **Zubereitung:**

- Die Pilze in sehr heissem Erdnussöl andünsten.
- Zwiebeln in Butter anbraten, Knoblauch und die gedünsteten Pilze hinzufügen und mit braten.
- Pfanne vom Herd ziehen, 1 dl Rahm, Petersilie und Thymian untermischen.
- Die Pouletbrust horizontal fast ganz durchschneiden, aufklappen und in einem grossen Gefrierbeutel zu einem grossen, dünnen Schnitzel klopfen.
- Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schinken und dem Käse belegen.
- Die belegten Schnitzel mit der der Hälfte der Pilz-Zwiebel Masse bestreichen und aufrollen.
- Die gerollten Pouletschnitzel an beiden Enden mit Zahnstochern abstecken.
- Für die Fleisch-Panade das Eigelb der Eier mit einer Gabel gründlich verschlagen.
- Die Poulet-Rouladen satt mit dem Eigelb bestreichen und anschliessend im Paniermehl wälzen bis sie gleichmässig paniert sind. Rouladen 1 Stunde an der Kühle ruhen lassen.
- In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Rouladen ca. 5 Minuten sanft von allen Seiten anbraten.
- Die Rouladen im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 30 Minuten garen.
- Vor dem Servieren die andere Hälfte der Pilz-Zwiebel Masse erhitzen und mit dem Bouillon und Rotwein ablöschen, 1 dl Rahm darunter ziehen, das Mehl mit dem Whiskey verrühren, dazu giessen und das ganze nochmals leicht aufkochen.
- Die Rouladen mit der Sauce anrichten. Dazu passen Kartoffelgratin und Rüeblli.

Et voilà, **Bon Appetit**