

# Hühnerbrustfilet gefüllt mit Feigen und Käse in Portweinsauce

Mit dem Rezept für Hühnerbrustfilet gefüllt mit Feigen und Käse in Portweinsauce lässt sich ein Gericht zubereiten, das außergewöhnlich und sehr fein ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

### Für die Feigen Marmelade

|         |                                                    |
|---------|----------------------------------------------------|
| 10 Stk. | <a href="#">Feigen</a> (reif)                      |
| 1 Stk.  | Zitrone (plus die Schale von einer halben Zitrone) |
| 120 g   | <a href="#">Zucker</a>                             |
| 1 TL    | <a href="#">Honig</a>                              |
| 1 TL    | Balsamicoessig                                     |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a> (schwarz)                  |

### Für das Hühnchen

|            |                   |
|------------|-------------------|
| 4 Stk.     | Hühnerbrustfilets |
| 4 Scheiben | Goudakäse         |
|            | Küchengarn        |

### Für die Portweinsauce

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 2 EL   | Olivenöl                    |
| 80 ml  | Portwein                    |
| 100 ml | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 1 TL   | <a href="#">Senf</a>        |

## Zubereitung

1. Für das **Hühnerbrustfilet gefüllt mit Feigen und Käse in Portweinsauce** als Erstes die Schale der Zitrone über einen Topf abreiben. Anschließend den Saft der Zitrone in den Topf pressen. Nun die Feigen dazugeben und erhitzen. Jetzt Honig, Zucker, Balsamicoessig und schwarzen Pfeffer zugeben und verrühren. Alles köcheln lassen, bis sich eine dicke Masse ergibt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Fleischscheiben in der Mitte aufschneiden (vorsicht nicht ganz durchschneiden) und auseinanderfalten. Die Fleischschnitten nun mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem Fleischklopfer klopfen, bis die Scheiben schön dünn sind. Anschließend die Feigenmarmelade und den Käse auf den Scheiben verteilen. Die Fleischscheiben zusammenrollen und mit einem Küchengarn umwickeln, damit die Füllung nicht austreten kann.
3. Danach eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Brustfilets darin für etwa zehn bis fünfzehn Minuten anbraten, bis sie von allen Seiten schön gebräunt sind und das Fleisch durch ist. Die Filets nun aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.
4. Die Pfanne weiter auf dem Herd lassen und die Bratenreste mit Portwein ablöschen und vom Boden der Pfanne kratzen. Nun den Schlagobers und den Senf hineingeben und gut verrühren. Die Sauce etwas reduzieren lassen, das Fleisch dann erneut in die Pfanne geben, wenden und beides zusammen servieren.

## Tipp

Als Beilage zu der Hühnerbrustfilet gefüllt mit Feigen und Käse in Portweinsauce eignen sich Kartoffelecken oder ein frischer Salat sehr gut. Die Feigenmarmelade schmeckt auch als Brotaufstrich sehr lecker. Sie ist im Kühlschrank aufbewahrt für mindestens vier Wochen haltbar.