Zutaten:

- 2 Hühnerbrüstchen
- 7 EL Mascarpone
- 1 Bund Basilikum
- 2 EL Sesamkörner
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Walnussöl
- 150 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- etwas Parmesan

- etwas Aivar

- Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

1. Hühnerbrustfilet in dünne, flache Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen

2. 4 EL Mascarpone mit Parmesan, Oregano und Aivar verrühren und damit das Fleisch bestreichen,

   mit Basilikumblättern belegen und aufrollen

3. Fleischrollen fest (!) in Frischhaltefolie einpacken, Alufolie möglichst wasserdicht darum wickeln

   und 30 Min. im heißen (nicht kochenden) Wasser gar ziehen lassen

4. Sesamkörner leicht rösten und mit Sesam- und Walnussöl ablöschen, Gemüsefond aufgießen, 3

EL Mascarpone zugeben und einkochen lassen

5. Sahne leicht schlagen, Sauce abschmecken und die Sahne unterheben

6. Hühnerbrustfilets aus der Folie wickeln, einmal schräg durchschneiden und mit der Sauce servieren

Kartoffelbrei **muss** dazu (evtl. sogar Basilikumblättchen darunter heben !!)