



## *Kikok-Hähuchen-Roulade mit Spargelfüllung*

### **Zutaten (für 4 Personen)**

4 Kikok-Hähnchen-Steaks  
(Schenkel ohne Knochen mit Haut)  
600 g Spargel  
50 ml Sauce Hollandaise  
Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz

Kikok-Hähnchen-Steaks mit Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz würzen und kühl stellen.

Wasser zum Kochen bringen und mit Salz, Zucker, Butter und Zitrone abschmecken.

Geschälten Spargel bissfest kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Kikok-Hähnchen-Steaks mit Sauce Hollandaise bestreichen und mit Spargel füllen. Die fertigen Roulade in einer Auflaufform im vorgeheizten Ofen für ca. 30 Minuten garen.

*Tip:*

Je nach Geschmack kann die verwendete Sauce Hollandaise mit Estragon, Schnittlauch und/oder Zitrone etwas verfeinert werden.