

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. April 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Silke Thielemann

Hähnchen-Involtini mit glasierten Karotten und Kartoffeltürmchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchen-Involtini:

2 Hähnchenschnitzel
 4 Scheiben Bacon
 1 dicke Karotte
 60 g Baby-Blattspinat
 1 Knoblauchzehe
 4 EL Tomatenmark
 2 TL mittelscharfer Senf
 Butterschmalz, zum Anbraten
 2 Zweige Thymian
 ½ TL Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Hähnchenschnitzel zwischen Frischhaltefolie flachklopfen. Auf einer Seite mit Senf bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Karotte mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden, den Babyspinat waschen und trocken schleudern. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Bacon legen, darauf die Karottenscheiben und einige Blätter Spinat verteilen. Das Fleisch von der schmalen Seite her aufrollen und mit Spießern fixieren. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Involtini von allen Seiten scharf anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Anschließend die Involtini bei niedriger Hitze mit geschlossenem Deckel in der Pfanne fertig garen.

Für die glasierten Karotten:

4 Karotten, orange und violett
 4 EL Butter
 1 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen. In einer großen Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Karotten zugeben und kurz anschwitzen. Einen kleinen Schuss Wasser hinzufügen und die Karotten zugedeckt sanft garen, bis sie fast weich sind. Honig unterrühren und alles offen weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig einkocht und die Karotten schön glänzen. Dabei gelegentlich schwenken, sodass sie gleichmäßig von der Glasur überzogen werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeltürmchen:

2 festkochende Kartoffeln
 20 g Parmesan
 50 g Butter
 Butter, zum Einfetten
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Scheiben auf einem Küchentuch leicht trockentupfen, damit sie beim Backen nicht zu viel Flüssigkeit abgeben. Zwei Silikon- oder ofenfeste Förmchen gut mit Butter einfetten. Kartoffelscheiben abwechselnd mit Salz, Pfeffer, kleinen Butterflocken, Thymianblättchen und etwas Parmesan in die Förmchen schichten, bis diese gefüllt sind. Die oberste Schicht mit Parmesan bestreuen.

Kartoffeltürmchen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft etwa 25–30 Minuten backen, bis sie weich sind und der Parmesan leicht goldbraun geworden ist.

Für die Garnitur:

4 Halme Schnittlauch

Schnittlauch waschen und in feine Ringe hacken. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.