

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juli 2026 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Philipp Hawlitschka

Hähnchen-Involtini mit Salbei, Pancetta und Kartoffelspalten

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste à 200 g
100 g Pancetta, in dünnen Scheiben
100g Provola affumicata, in Scheiben
250 ml Weißwein
2 EL Olivenöl
3 EL Mehl
4 Blätter Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrüste jeweils in der Mitte durchschneiden und mit einem Fleischklopfer dünn klopfen. Von einer Seite salzen und pfeffern. Auf dieser Seite den Käse auslegen. Darauf ein Blatt Salbei legen.

Von einer Seite zusammenrollen und mit dem Pancetta umwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren und in einer Pfanne ca. 5 Minuten bzw. so lange, bis man an der Seite geschmolzenen Käse sieht, braten. Mit Weißwein ablöschen und die Involtini direkt aus der Pfanne nehmen.

Temperatur herunterstellen und vorsichtig Mehl einsieben. Ggf. bis zu 250 ml Wasser einrühren, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

Für die Kartoffeln:

300 g Drillinge
1 Knoblauchzehe
4-5 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
1 Bund Thymian
4 Blätter Salbei
Salz aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und der Länge nach vierteln.

Knoblauch abziehen. Kräuter abzupfen und mit Knoblauch kleinhacken. Kräuter und Knoblauch mit den Kartoffeln vermischen. Pfeffern und salzen. Öl darüber geben und vermischen.

Auf ein Blech geben und für ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.