



**Georg Hermann**

## Hähnchen-Involtini mit Pilz-Risotto und Parmesancreme

### Zutaten für zwei Personen

#### Für die Hähnchen-Involtini:

2 ausgelöste Hähnchenoberkeulen, mit Haut  
 1 Knoblauchzehne  
 2 halbgetrocknete Tomaten  
 Butter, zum Braten  
 Olivenöl, zum Braten  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig Oregano  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### Für den Risotto:

100 g Risottoreis  
 15 g getrocknete Steinpilze  
 2 Kräuterseitlinge  
 5 braune Champignons  
 1 Schalotte  
 1 kleine Knoblauchzehne  
 50 g Parmesan  
 1 TL Butter  
 1 EL Olivenöl  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 500 ml Gemüsefond  
 50 ml trockener Weißwein  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### Für die Parmesancreme:

50 g Parmesan  
 30 g Mascarpone  
 50 ml Sahne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenfleisch flach auslegen, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter fein hacken. Halbgetrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomate, Knoblauch und Kräuter miteinander vermengen. Die Mischung auf dem Hähnchenfleisch verteilen. Das Fleisch fest zusammenrollen und bei Bedarf mit Küchengarn oder Zahntochern fixieren. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Involtini ringsherum goldbraun anbraten. Hitze reduzieren und fertig garen lassen. Alternativ für zehn Minuten im vorgeheizten Ofen fertiggaren. Schräg aufgeschnitten servieren.

Parmesan reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die getrockneten Steinpilze in etwa 150 ml heißem Wasser 20-30 Minuten einweichen, dann grob hacken und das Einweichwasser durch ein feines Sieb zum Gemüsefond geben. Diesen warm halten. In einem kleinen Topf Olivenöl und die Hälfte der Butter erhitzen. Schalotte und Knoblauch glasig anschwitzen. Pilze hinzufügen und kurz mitdünsten. Dann den Risottoreis einrühren, bis er leicht glasig ist, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach den heißen Fond zugießen und regelmäßig rühren, bis der Reis cremig und al dente ist (ca. 18 Minuten). Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ruhen lassen. Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in Pflanzenöl anbraten. Risotto damit garnieren. Mit gehackter Petersilie und etwas Parmesan servieren.

Parmesan reiben und mit Sahne erwärmen. Abkühlen lassen und danach mit Mascarpone zu einer Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.