



Georg Hermann

Hähnchen-Involtini mit Pilz-Risotto und Parmesancreme

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchen-Involtini:

2 ausgelöste Hähnchenoberkeulen, mit
Haut
1 Knoblauchzehe
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

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 Zahnstochern 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 fertigbaren. Schräg aufgeschnitten servieren.

Für den Risotto:

100 g Risottoreis
15 g getrocknete Steinpilze
2 Kräuterseitlinge
5 braune Champignons
1 Schalotte
1 kleine Knoblauchzehe
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

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 untermischen, 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.

Für die Parmesancreme:

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

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.