

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Frank Finck

Hähnchen-Roulade im Speckmantel mit Paprikasauce und Kartoffelgratin

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchen-Roulade:

2 Hähnchenbrustfilets à 200 g
 100 g Ziegenfrischkäse
 10 Scheiben Frühstücksspeck
 3 getrocknete Tomaten in Öl
 1 Bund Basilikum
 Chiliflocken, zum Würzen
 Öl, zum Anbraten
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenbrustfilets abspülen, trockentupfen, längs aufschneiden und aufklappen, so dass man ein Rechteck erhält. Das Fleisch mit Frischhaltefolie leicht plattieren und gegebenenfalls zurechtschneiden.

Die Filets salzen und pfeffern. Tomaten kleinhacken und mit dem Frischkäse, Salz, Pfeffer und Chiliflocken vermengen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Die Hähnchenbrustfilets mit der Frischkäsemasse bestreichen, vollständig mit den Basilikum-Blättern belegen und von der Längsseite zu einer Roulade aufrollen.

Die Roulade jeweils mit 5 Speckstreifen umwickeln und die Seiten mit Zahnstochern verschließen.

Die Rouladen von allen Seiten in Butter und Öl anbraten und im Backofen garziehen lassen.

Für die Paprikasauce:

1 große rote Paprikaschote
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Sahne
 300 ml Geflügelfond
 2 Zweige Thymian
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 Speisestärke, zum Abbinden
 Zucker, zum Abschmecken
 Öl, zum Andünsten
 Butter, zum Andünsten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Paprika waschen, abtrocknen, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Paprika, Schalotte und Knoblauch in Öl und Butter andünsten, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver würzen. Den Thymianzweig hinzufügen.

Mit dem Fond und der Sahne ablöschen und weich kochen.

Die Sauce pürieren und durch ein Sieb passieren.

Je nach Bedarf mit Speisestärke abbinden und kurz vor dem Servieren mit einem TL Butter aufschäumen.

Für das Kartoffelgratin:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Knoblauchzehe
 200 ml Sahne
 100 ml Milch
 1 Thymianzweig
 1 Muskatnuss
 Butter, zum Einfetten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und andrücken.

Die Sahne mit Milch, dem Thymianzweig, Knoblauchzehe, Muskat, Salz und Pfeffer aufkochen lassen. Die Kartoffelscheiben dazugeben und darin bissfest garen. Anschließend Thymian und Knoblauch entfernen.

Eine feuerfeste Form ausbuttern und die Kartoffelscheiben mit der Sahne-Milch-Mischung darin umfüllen. Im Backofen 10 Minuten backen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.