

Saltimbocca vom Hähnchen-Filet mit Pilz-Risotto

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, a 200 g	5 Scheiben Parma-Schinken	50 g Kräuterseitlinge (Pilze)
100 g Risottoreis	1 Zwiebel, rot	50 g Parmesan
1 Bund Salbei	0,5 Bund Petersilie, kraus	70 ml Weißwein
250 ml Gemüsefond	1 EL Trüffelbutter	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen. Das Filet waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salbei zupfen und die Blätter auf das Filet legen. Mit dem Parma-Schinken ummanteln. Olivenöl in eine Pfanne geben und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Anschließend in den Ofen geben und warm halten. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig anbraten. Den Reis hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond erhitzen und unter ständigem Rühren hinzugeben. Die Kräuterseitlinge putzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Pilze scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Petersilie, die Trüffelbutter, und den Parmesan ebenfalls hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Seitlinge unterrühren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in drei Zentimeter dicke Streifen schneiden. Den Risotto auf Tellern anrichten und die Hähnchenstreifen darauf legen.

Astrid Lang am 10. Februar 2010