

Hähnchen-Involtini mit Rauchkäse

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrüste a 150-180 g	2 Sch durchwachsener Bauchspeck	250 g mehligk. Kartoffel
1 Kopfsalat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Karotte	2 getrocknete Tomaten	50 g Räucherkäse
30 g Butter	2 Eier	150 ml Rinderfond
1 TL Stärkemehl	8 EL Semmelbrösel	1 Muskatnuss
1 Zweig Rosmarin	4 EL Pflanzenöl	Rapsöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen, von Silberhäutchen befreien und für Rouladen plattieren. Die Rosmarinnadeln abzupfen und gemeinsam mit den getrockneten Tomaten klein hacken, die Innenseite der Hühnerbrüste gut damit einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rauchkäse in zwei gleichlange Stifte schneiden und die Involtini zum Spitzenende hin aufrollen und mit einer Scheibe Bauchspeck umwickeln. Zwei Esslöffel Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen rundum braun anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die äußeren Blätter des Salatherzes entfernen, halbieren, waschen und vorsichtig trockentupfen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen. Die Karotte schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Das übrige Pflanzenöl in einer anderen Pfanne erhitzen und Schalotte, Karotte und den Knoblauch bei mittlerer Hitze darin anbraten. Anschließend mit dem Rinderfond aufgießen, etwa vier Minuten kochen und mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Das Salatherz mit zehn Gramm Butter in einer Pfanne nur auf der Schnittseite anbraten, wenden und mit dem Bratensaft übergießen. Anschließend die Involtini dazu legen und im Backofen etwa 15 Minuten garen. Ein Ei trennen und das andere verquirlen. Etwas Muskat reiben. Die Fritteuse mit dem Rapsöl erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßig große Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Anschließend abgießend und durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der übrigen Butter vermengen. Nach kurzem Auskühlen das Eigelb, das Stärkemehl, sowie Salz und Muskat begeben, das Ganze vermengen und kleine Krokette daraus formen. Diese im verquirlten Ei und anschließend in den Semmelbröseln wälzen. Anschließend die Kartoffel-Krokette schwimmend in der Fritteuse etwa zwei Minuten goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Involtini und das Salatherz mit den Kartoffelkrokette auf Tellern anrichten und servieren.

Inge Gaida am 04. August 2010