

# Hähnchen-Brust mit Parma-Schinken und Marsala-Soße

## Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilet, à 180 g	8 festk. Kartoffeln	100 g Cocktailtomaten
4 getrocknete Tomaten	2 Schalotten	6 Scheiben Parma-Schinken
2 Zweige Rosmarin	1/2 Bund Basilikum	8 Blatt frischer Salbei
2 EL Pinienkerne	8 EL Marsala	80 g Crème-fraîche
50 g Sahne	Butterschmalz	5 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer	weißer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 165 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten und abtrocknen. Anschließend die Kartoffeln in kleine Spalten schneiden. Den Rosmarin abspülen und trocken tupfen. Die Nadeln von dem Zweig zupfen und klein hacken. Die Kartoffelspalten mit den Rosmarinnadeln in einer Schüssel vermischen. Etwa fünf Esslöffel Olivenöl hinzufügen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelspalten in eine Auflaufform und in den vorgeheizten Backofen geben. Etwa zehn bis zwölf Minuten garen lassen. Für die Füllung die Schalotten abziehen, klein hacken und in einen Zerkleinerer geben. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und ebenfalls in den Zerkleinerer geben. Die getrockneten Tomaten, die Pinienkerne und die Sahne dazugeben und alles sehr fein pürieren, sodass eine festk. Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit einem Schmetterlingsschnitt einschneiden. Das Fleisch zwischen Frischhaltefolie mit dem Fleischklopfer gleichmäßig flach klopfen, die Füllung daraufgeben und das Fleisch zuklappen. Die Salbeiblätter waschen, trocknen und jede Fleischseite mit zwei Salbeiblättern belegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Drei Scheiben Parma-Schinken um das Hähnchenstück wickeln. Die Hähnchenbrüste zusammenrollen und mit Zahnstochern fixieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die eingerollten Hähnchenbrüste darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten kurz anbraten. Dabei vorsichtig wenden, damit sich der Schinkenmantel nicht löst. Anschließend das Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und darin garen lassen. Die Cocktailtomaten vierteln. Die Kartoffelspalten aus dem Backofen nehmen, die Cocktailtomaten hinzugeben und die Auflaufform zum Warmhalten wieder in den Backofen geben. Die Temperatur des Backofens etwas herunter drehen. Für die Soße den Bratensaft mit Marsala ablöschen, die Crème-fraîche hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gefüllte Hähnchenbrust mit Parma-Schinken, der Marsalasoße, den Rosmarinkartoffeln und den Cocktailtomaten auf einem Teller anrichten und servieren.

Hans-Jürgen Schafhirt am 05. März 2012