

Italienische Hähnchen-Brust mit Risotto, Cherry-Tomaten

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets, à 160 g	150 g Parma-Schinken	250 g Risottoreis
6 Cherrytomaten	1 gelbe Zwiebel	200 g Büffelmozzarella
50 g Parmesan	65 g Butter	75 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsefond	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
4 Basilikumblätter	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Dann zur Hälfte einschneiden und aufklappen. Den Mozzarella abseihen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Filets mit jeweils ein bis zwei Scheiben Mozzarella und je zwei Basilikumblättern belegen und zusammenklappen. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit dem Schinken umwickeln. Dann die Filets von beiden Seiten kurz in Olivenöl anbraten. Im Anschluss für 20 Minuten im Ofen weiter garen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken, dann in einem Topf mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Den Reis hinzufügen und solange kochen, bis er glasig ist. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, einreduzieren und dann mit dem Fond übergießen, so dass der Reis vollständig bedeckt ist. Kontinuierlich umrühren und immer wieder etwas Fond nachgießen, bis der Reis bissfest und die Konsistenz zähflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Butter hinzufügen und etwas Parmesan hineinreiben. Die Cherrytomaten waschen, vom Strunk befreien und in etwas Olivenöl scharf anschwitzen. Dann die Hitze reduzieren und den Thymian und den Rosmarin hinzufügen. Anschließend die Hähnchenbrustfilets aus dem Ofen nehmen, in Tranchen schneiden und zusammen mit dem Risotto und den Cherrytomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Philipp Schmidt am 19. März 2012