

Gerollte Hühnchen-Brust mit Johannisbeer-Risotto

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrüste à 100 g	200 g Risottoreis	1 Brokkoli
100 g Parmesan	1/2 Bund glatte Petersilie	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	500 ml Gemüsefond	500 ml Johannisbeersaft
250 ml trockener Weißwein	50 g Butter	100 g Kräuterfrischkäse
100 g Crème-fraîche	100 ml Sahne	5 EL Olivenöl
2 EL Speisestärke	3 EL Meersalz	Salz, schwarzer Pfeffer

Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die rote Zwiebel abziehen und fein hacken und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. Den Risottoreis hinzugeben und erhitzen, bis die Reiskörner glasig sind. Anschließend nach und nach Wein, den Fond und den Johannisbeersaft aufgießen. Die Petersilie hacken. Den Frischkäse zusammen mit drei Brokkoliröschen vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und die feingehackte Petersilie unterrühren. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Käsemischung aufstreichen, das Fleisch zusammenrollen und feststecken. Wasser erhitzen. Den restlichen Brokkoli in einem Topf mit heißem Wasser kurz dünsten. Die Zitrone auspressen und etwas Zitronensaft mit etwas Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über den Brokkoli geben. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Hähnchenrollen kurz stark anbraten. Herausnehmen und mit Alufolie abgedeckt in einer Auflaufform in den Ofen stellen und fertigkochen. In dem Bratensatz etwas Rotwein und Fond aufgießen. Etwas Sahne hinzugeben und eventuell mit Speisestärke abbinden und abschmecken. Den Risotto mit Butter und Parmesan abschmecken. Die Hähnchenrollen mit dem Risotto auf einem Teller anrichten. Mit der Soße garnieren und servieren.

Bine Müller am 18. April 2012