

Hähnchen-Brust im Speck-Mantel, Vanille-Parmesan-Risotto

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets	100 g Risotto	1 Schalotte
1 Zitrone	2 Knoblauchzehen	6 Scheiben Speck
25 g Parmesan	1 Vanilleschote	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	400 ml Geflügelfond	100 ml Weißwein (trocken)
Olivenöl, Salz		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Einen Topf mit dem Geflügelfond erhitzen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Vanilleschote sowie das Mark in den Fond geben und ziehen lassen. Anschließend die Vanilleschote wieder entfernen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und die Hälfte für die Hähnchenmedaillons übrig lassen. Die Schalotte ebenfalls abziehen und klein hacken. Beides in die Pfanne geben und andünsten. Den Reis dazugeben und umrühren, bis er glasig wird. Dann mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend circa 100 ml von dem Geflügelfond zu dem Reis geben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen. Den Reis mit dem restlichen Fond wiederholt aufgießen. Dies so lange fortführen, bis der Reis den Fond komplett aufgenommen hat. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Medaillons schneiden. Mit dem Speck unwickeln und mit einem Spieß feststecken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Den Rosmarin und den Thymian waschen, trocknen und in die Pfanne geben. Die Hähnchenmedaillons ebenfalls in die Pfanne geben und von beiden Seiten etwa zwei Minuten braten. Die Zitrone auspressen und den Saft über die Medaillons träufeln. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen und für 10-15 Minuten in den Backofen geben. Den Parmesan reiben und unter das Risotto mengen. Mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Die Medaillons und das Risotto auf einem Teller anrichten und servieren.

Christian Veit am 23. April 2012