

Hähnchen-Rouladen mit dicken Bohnen, Herzoginkartoffeln

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets, à 200 g	4 Scheiben Bacon	150 g mehliges Kartoffeln
150 g Prinzessbohnen	150 g dicke Bohnen	100 g Schinkenwürfel
100 g Schafskäse	50 g Edamer	50 g schwarze Oliven
4 gefüllte Mini-Paprika	100 g Crème-fraîche	2 Eier
2 EL Butter	250 ml Gemüsefond	1 EL Bohnenkraut
1 Muskatnuss	Hähnchengewürzmischung	Paprikapulver
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Prinzessbohnen kurz in heißem Wasser blanchieren und anschließend kalt abschrecken. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und platt klopfen. Auf das eine Fleisch den Bacon und die Prinzessbohnen geben und einwickeln. Mit Zahnstochern fixieren. Den Schafskäse zerbröseln und die Oliven grob hacken. Die mit Frischkäse gefüllten Mini-Paprika dazugeben und pürieren. Beides auf das zweite Filet geben, einwickeln und ebenfalls mit Zahnstochern fixieren. Das Hähnchen mit Paprikapulver und der Hähnchengewürzmischung einreiben. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Anschließend für circa zehn Minuten in den Backofen geben. Die Kartoffeln abgießen. Die Eier aufschlagen, trennen und das Eigelb mit der Butter zu den Kartoffeln geben und stampfen. Den Käse reiben und dazugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken. Anschließend in den Spritzbeutel geben, auf ein Backblech kleine Rosetten formen und für 20 Minuten bei 200 Grad in den Backofen geben. Den Bratensud mit dem Gemüsefond aufgießen und einköcheln lassen. Die Crème-fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butterschmalz erhitzen und den gewürfelten Speck darin anbraten. Die dicken Bohnen zugeben und mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen aus dem Ofen nehmen, die Spieße entfernen und mit den dicken Bohnen, Herzoginkartoffeln und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Bodo Kammann am 07. Januar 2013