

Hühner-Brust im Parma-Mantel mit Zitronen-Soße und Reis

Für zwei Personen

Für das Hühnerfilet und den Reis:

2 Hühnerbrustfilets à 200 g	200 g Parma-Schinken	125 g Basmatireis
3 schwarze Oliven	3 grüne Oliven	14 frische Salbeiblätter
2 EL Curry-Gewürzmischung	250 g Butterschmalz	Salz, weißer Pfeffer

Für die Zitronensauce:

3 Zitronen	4 Blätter Zitronenmelisse	150 ml Weißwein
300 ml Gemüsefond	125 g schnittfester Rahm	100 g Parmesan
1 EL Weizenmehl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Den Reis in Salzwasser nach Packungsbeilage unter Zugabe von einem Esslöffel Butterschmalz gar kochen. In der Zwischenzeit den Parma-Schinken einzeln auslegen und die Hühnerfilets in circa fünf Zentimeter breite Streifen schneiden. Diese danach auf den Parma-Schinken legen, salzen und mit Currypulver bestreuen. Auf jedes Filet vier Salbeiblätter legen, die Filets im Parma-Schinken einrollen und jeweils mit einem Zahnstocher oder Spieß fixieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den gefüllten Parma-Schinken darin knusprig anbraten. Danach das Fleisch in Alufolie einrollen und für zehn Minuten im Backofen fertig garen. Für die Zitronensauce den Weißwein mit Zitronenmelisse aufkochen. Die Zitronen auspressen. Den Zitronensaft mit Weizenmehl vermengen, in den Weißwein einrühren und verkochen lassen. Die Sauce mit Fond aufgießen und aufkochen. Den Parmesan reiben und unterrühren. Den QimiQ einrühren, die Sauce pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Oliven klein schneiden und mit dem gekochten Reis vermengen. Die Hühnerrouladen zusammen mit dem Olivenreis und etwas Sauce auf Tellern anrichten.

Leopold Labschütz am 29. September 2014