

Hähnchen-Involtini, Rote-Bete-Risotto, Parmesan-Schaum

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Hähnchenbrustfilets 2 Sch. Schwarzwälder Schinken 200 g Handkäse

Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

250 g Risottoreis 250 g vorgekochte Rote Bete 1 Zwiebel

50 g Parmesan 50g Butter 500 ml Gemüsefond

50 ml Rote-Bete-Saft 1 Bund glatte Petersilie 2 EL Pinienkerne

Salz, Pfeffer

Für den Parmesanschaum:

1 Schalotte 100 g Parmesan 80 g Butter

175 ml Sahne 125 ml halbtr. Weißwein 1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Für die Involtini den Handkäse in dünne Scheiben schneiden. Die Hähnchenbrustfilets platt klopfen und mit dem Käse und dem Schinken belegen. Anschließend mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und einrollen. Die Involtini in Alufolie einpacken und für 20 Minuten im Ofen garen. Für das Risotto die Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und kleinhacken. Einen Esslöffel Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Anschließend den Reis zugeben und so lange rühren, bis er gleichmäßig mit der Butter überzogen ist. Mit dem Rote-Bete-Saft ablöschen. Eine Kelle von dem Gemüsefond zugeben und unter ständigem Rühren so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend noch Fond zugeben. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis bissfest gekocht ist. Für den Schaum den Parmesan reiben. Die Schalotte abziehen, halbieren und eine Hälfte kleinwürfeln. Den Weißwein in einem Topf erhitzen und mit dem Lorbeerblatt, etwas Pfeffer und die Schalotte acht Minuten kochen, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend die Sahne zugeben und weitere fünf Minuten kochen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Den Parmesan untermengen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend kalte Butter zugeben und mit dem Pürierstab schaumig schlagen. Für das Risotto die Petersilie waschen, feinhacken und unter den Reis mengen. Die Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett rösten. Den Parmesan reiben und zusammen mit den Pinienkernen unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Involtini mit Rote Bete Risotto und Parmesanschaum auf Tellern anrichten und servieren..

Jürgen Eißmann am 10. November 2014