

Gefüllte Hähnchen-Brust mit Paprika-Curry-Reis

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrustfilets, à 200 g	4 Scheiben Bacon	150 g Austernpilze
3 Scheiben Toastbrot	10 getrocknete Tomaten, in Öl	1 Zehe Knoblauch
150 g Mozzarella	100 g Parmesan	3 Zweige Basilikum
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Paprika-Curry-Reis:

100 g Risottoreis	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
1 Schalotte	3 EL Ajvar (mild)	2 EL Tomatenmark
500 ml Gemüsefond	1 EL Curry	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Sauce:

50 ml Weißwein	100 ml Sahne	Salz
weißer Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Für das Risotto die Schalotte klein würfeln, die Paprika waschen, putzen und klein schneiden. Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten und die Paprikastücke glasig anbraten. Anschließend den Risottoreis einrühren und das Ganze mit etwas Gemüsefond ablöschen und weiterköcheln lassen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und hin und wieder mit dem Fond aufgießen, gelegentlich rühren und den Reis langsam bissfest garen.

Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, und in der Mitte eine Lasche einschneiden. Die Austernpilze säubern und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und gemeinsam mit der Hälfte der getrockneten Tomaten ebenfalls klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze sowie Tomaten und den Knoblauch darin etwa fünf Minuten braten. Das Weißbrot in etwas Wasser einweichen, die Mozzarella würfeln und zu dem Weißbrot geben. Die Basilikumblätter abzupfen, kleinschneiden und mit der Tomaten-Pilzmischung zum Weißbrot geben. Abschließend den Parmesan reiben, darüber geben, alles vermischen und mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen. Die Hähnchenbrustfilets mit der Masse füllen, mit den Baconscheiben umwickeln und mit den Zahnstochern fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Filets darin rundherum scharf anbraten und anschließend im Backofen für etwa zehn Minuten garen.

Die restlichen getrockneten Tomaten in den Bratensatz geben und kurz anrösten. Den gehackten Knoblauch dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Die Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto mit dem Curry, dem Tomatenmark und dem Ajvar abschmecken und etwas ziehen lassen.

Das gefüllte Hähnchenbrustfilet mit dem Paprika-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Kell am 04. Mai 2015