

Hähnchen-Involtini in Cognac-Soße mit Chicorée

Für zwei Personen

Für die Hähnchen-Involtini:

2 Hühnerbrüste, à ca.150 g 6 Scheiben Parmaschinken

Für die Füllung:

5 Scheiben Parmaschinken	1 Schalotte	2 Zehen Knoblauch
50 g getr. Öl-Tomaten	50 g Roquefort	2 Zweige Rosmarin
Butter	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Cognac-Sauce:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	1 rote, scharfe Chilischote
1 Zweig Rosmarin	1 Blatt Lorbeer	40 g Butter
1 Scheibe Parmaschinken	50 ml Cognac	50 ml trockener Weißwein
100 ml brauner Kalbsfond	100 ml Sahne	1 TL Piment-d'Espelette
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Chicorée:

5 Mini-Chicoree	1 Orange	1 Zitrone
50 g Honig	2 EL weißer Balsamico-Essig	Butter, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

3 große Kartoffel	20 g Butter	Meersalz, Salz
-------------------	-------------	----------------

Für die Garnitur:

Petersilie

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen in gleichgroße Würfel schneiden und Salzwasser garkochen. Abgießen und abkühlen lassen.

Die Hühnerbrüste mit etwas Öl zwischen zwei Frischhaltefolien plattieren. Folie wieder entfernen.

Für die Involtinifüllung Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. 6 Scheiben Parmaschinken grob würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin bei mittlerer Hitze anbraten. Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben und anschwitzen.

Rosmarinblätter von den Zweigen zupfen, kleinhacken und in die Pfanne geben. Gorgonzola ebenfalls hinzugeben und unterrühren. Pfanne von der Herdplatte ziehen.

Die Füllung auf die plattierten Hühnerbrüste verteilen und das Fleisch von der spitz zulaufenden Seite aufrollen. Den Fettrand des Parmaschinkens entfernen. Die aufgerollten Hühnerbrüste mit den Parmaschinkenscheiben umwickeln. Die überstehenden Enden abschneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Involtini von allen Seiten darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen circa 12 Minuten weitergaren.

Für die Sauce, Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch häuten und fein würfeln und in der heißen Butter anschwitzen. Chilischote halbieren, entkernen und eine Hälfte fein würfeln. Parmaschinken ebenfalls klein schneiden. Chili und Parmaschinken mit in die Pfanne geben. Rosmarin und Lorbeerblatt hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Cognac und Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit Kalbsfond auffüllen, etwas einkochen lassen und dann die Sahne dazugeben. Die Sauce so lange einreduzieren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Piment d'Espelette und Zucker abschmecken. Danach durch einen Sieb streichen und bis zum servieren warmhalten.

Chicoree vom bitteren Strunk befreien. Butter in einer Pfanne erhitzen darin Chicoree schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 1-2 EL Honig bestreichen und etwas karamellisieren lassen.

Orange auspressen und den Chicoree mit 100 ml Orangensaft und Balsamico-Essig ablöschen. Bei kleiner Hitze etwa 5 min. garen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Die abgekühlten Kartoffelwürfel darin kurz schwenken. Mit etwas Pfeffer und Fleur de Sel abschmecken.

Die Involtini aus dem Ofen nehmen und schräg aufschneiden. Zitrone auspressen und den Chicoree vor dem Servieren mit ein paar Spritzer Zitrone beträufeln.

Hähnchen-Involtini mit Cognac-Sauce, karamellisiertem Chicorée und Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten, mit etwas frischer Petersilie garnieren und servieren.

Lydie Penez am 17. Mai 2016