

Maishähnchen-Involtini, Sahne-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Maishähnchenbrüste à 120 g	60 g Ziegenfrischkäse	4 Scheiben Parmaschinken
50 g Rucola	20 Taggiasca-Oliven	2 Eier
60 g Panko	4 EL Mehl	5 Zweige Thymian
500 ml neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

100 ml Schlagsahne	100 ml Gemüsefond	30 ml Cognac
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Stampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	100 g Knollensellerie	150 g Milch, 3,5%
40 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf in zwei Töpfen gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln und Sellerie schälen, klein schneiden und getrennt voneinander in gesalzenem Wasser garen. Dann abgießen und ausdampfen lassen. Milch in einem Topf erwärmen. Kartoffeln stampfen, Milch und Butter dazugeben. Sellerie ebenfalls stampfen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken.

Für die Maishähnchenbrüste Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und plattieren. Rucola abbrausen, trockenschleudern und Stiele entfernen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und gemeinsam mit Oliven fein hacken. Ziegenkäse, Thymian und Oliven vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse auf den Maishähnchenbrüsten verteilen, Rucola in die Mitte geben. Maishähnchenbrust aufrollen und mit Schinken umwickeln.

Eier verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen. Involtini erst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in Panko wenden. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Involtini 10 Minuten rundherum goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Cognac-Sahne-Sauce Öl aus der Pfanne gießen, Bratensatz mit Cognac ablöschen und ein wenig einkochen. Sahne und Fond angießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Maishähnchen-Involtini mit Cognac-Sahne-Sauce und Kartoffel-Sellerie-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.

Daniela Blum am 26. September 2016