

# Hähnchen-Involtini mit Schoko-Marshmallow-Füllung

**Für zwei Personen**

**Für die Hähnchen-Involtini:**

2 Hähnchenschnitzel à 200 g	100 g Frischkäse	80 g Marshmallows
80 g Zartbitterschokolade	Kurkumapulver	neutrales Pflanzenöl, Salz

**Für die Sauce:**

3 Orangen	100 ml dunkler Portwein	2 EL Schmand
50 g Butter	1 EL Speisestärke	Salz, Pfeffer

**Für den Stampf:**

150 g mehligk. Kartoffeln	5 Blätter Chicorée	1 EL Schmand
4 Zweige glatte Petersilie	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:** 10 Cashewkerne

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Hähnchen-Involtini Fleisch kalt abbrausen, trockentupfen, salzen und großzügig mit Kurkuma bestreuen. Marshmallows und Schokolade sehr fein hacken, mit dem Frischkäse vermengen, auf das Fleisch steichen und einrollen. Mit Zahnstochern fixieren. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Involtini rundherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kurz warm stellen.

Für die Sauce Orangen halbieren, Filets auslösen und restlichen Saft auspressen. Bratensatz in der Pfanne mit Portwein ablöschen. Orangenfilets, Schmand und Orangensaft zugeben. Involtini in die Sauce geben und circa drei Minuten köcheln lassen. Fleisch wieder aus der Sauce nehmen und erneut warm stellen. Sauce mit Stärke binden und aufkochen lassen. Orangenfilets mit einer Gabel zerdrücken, Butter in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffel-Chicorée-Stampf Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser weich kochen. Anschließend mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben und warm halten. Chicorée putzen, äußere Blätter und Strunk entfernen und restliche Blätter klein schneiden. Für zwei Minuten im heißen Kartoffelwasser blanchieren. Abschütten, zu den Kartoffeln geben und alles stampfen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, klein hacken und mit dem Schmand unter den Stampf heben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur Cashewkerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

Hähnchen-Involtini mit der Füllung auf Orangen-Portwein-Sauce und Kartoffel-Chicorée-Stampf auf Tellern anrichten, mit Cashewkernen garnieren und servieren.

Benjamin Pluskwik am 31. Oktober 2016