

Hähnchen-Roulade, Speckmantel, Pilze, Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für die Roulade:

4 Hähncheninnenfilets	100 g Bacon in Scheiben	1 Knolle vorgek. Rote-Bete
3 EL Mehl	1 Ei	3 EL Semmelbrösel
$\frac{1}{4}$ TL edelsüßes Paprikapulver	$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	1 TL Steinpilzpulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

400 g Pastinaken	1 große Kartoffel	50 ml Milch
50 ml Sahne	1 EL Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Pilze:

250 g kleine braune Champignons	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb	30 ml trockener Wermut	$\frac{1}{4}$ TL Steinpilzpulver
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Roulade:

Die Filets waschen, trockentupfen, aufschneiden, dünn plattieren. Mit Cayennepfeffer, Steinpilz- und Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Den Bacon auf Frischhaltefolie auslegen, jeweils 2 Fleischscheiben darauflegen und zur Hälfte mit dünn gehobelten Rote-Bete-Scheiben belegen. Mit Hilfe einer Folie fest zusammenrollen und im Kühlschrank aushärten lassen.

Das Ei mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rolle aus der Folie nehmen.

Die Rolle in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. In einer Pfanne mit Olivenöl langsam rundum braun anbraten.

Für das Püree:

Pastinaken und die Kartoffel schälen und grob würfeln. In einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen, abseihen und ausdämpfen lassen. Milch, Sahne und Butter dazugeben und stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse durch ein Sieb zu feinem Püree streichen.

Für die Pilze:

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anschwitzen. Die Champignons mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen, vierteln und dazugeben. Kräftig anbraten und mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Thymian abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Mit Wermut ablöschen und mit gehackten Kräutern und Zitronenabrieb abschmecken.

Einige Kräuter für die Garnitur aufheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Hennig am 27. August 2018