

Hähnchen-Rolle mit Rotwein-Butter-Soße, Käse-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

1 Hähnchenbrustfilet à 200 g	$\frac{1}{2}$ Karotte	$\frac{1}{2}$ Süßkartoffel
150 g Scheiben Bacon	Salz	Pfeffer

Für die Käse-Kartoffeln:

1 Kartoffel	1 Lauchzwiebel	40 g Gewürzgurken
50 g Emmentaler	50 g Gouda	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

20 ml Rotwein	20 ml Balsamico-Essig	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Hähnchen:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Süßkartoffel und Karotte schälen und im Wasser kochen bis sie weich sind. Abgießen, ausdampfen und zu einem Püree zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenbrust plattieren, aufschneiden und aufklappen (Butterfly-Cut). Püree auf die aufgeklappte Hähnchenbrust geben.

Baconscheiben auf Frischhaltefolie legen, Hähnchenbrust darauf geben und fest zusammen rollen. Für 15-20 Minuten im Backofen backen.

Für die Käse-Kartoffeln:

Kartoffel waschen, würfeln und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Lauchzwiebel und Gewürzgurken klein schneiden. Käse reiben. Kartoffeln abgießen und leicht andrücken. Gurken und Zwiebeln dazu geben, Salzen und Pfeffer. Käse drüberstreuen, 1 EL Gewürzgurkenwasser dazugeben und alles gut vermischen.

Für die Sauce:

Rotwein in einem Topf zum Kochen bringen.

Hitze reduzieren, Butterflocken nach und nach dazugeben, verrühren. Mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nam Chu am 13. Mai 2019