

Hähnchen-Involtini, Geflügel-Farce an Weißwein-Velouté

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Hähnchenschnitzel à 140 g Salz Pfeffer

Für die Farce:

200 g Hähnchenfilet 200 ml Sahne 50 g Pistazienmus

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie Öl Muskatnuss

Salz Pfeffer

Für die Velouté:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel 200 ml Milch 50 g Butter

100 ml Weißwein 100 ml Gemüfefond 25 g Mehl

Öl Salz Pfeffer

Für das Gemüse:

100 g wilder Brokkoli 1 kleiner Blumenkohl 100 wilder grüner Spargel

1 Baby-Fenchel 1 kleine Pastinake 1 grüne frische Peperoni

50 ml Olivenöl Salz Pfeffer

Für das Pistazien-Öl:

300 ml neutrales Pflanzenöl 1 EL Pistazienmus 1 Schuss Kürbiskernöl

Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

grüne Shisho-Kresse Kerbel

Für die Involtini:

Einen Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenschnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Farce:

Hähnchen würfeln und mit der Sahne für 30 Minuten in das Frostfach geben. Anschließend mit Petersilie, Pistazienmus, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einer Farce pürieren.

Farce auf das plattierte Hähnchenschnitzel streichen und einrollen.

In einer Pfanne kurz scharf rund herum anbraten und anschließend für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Für die Velouté:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Butter und Mehl dazugeben mit Weißwein und Gemüfefond ablöschen und anschließend mit Milch aufgießen bis eine leicht angedickte Sauce entstanden ist. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und pürieren, durch ein Sieb abpassieren und in einer Espuma-Flasche mit 2 Kapsel aufschäumen.

Für das Gemüse:

Gemüse in mundgerecht Stücke schneiden und kurz in heißem Wasser anblanchieren und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer würzen.

Für das Pistazien-Öl:

Öl mit Pistazienmus, Salz, Pfeffer und einem Schuss Kürbiskernöl pürieren und durch ein Sieb passieren. In ein Squeeze Flasche abfüllen.

Für die Garnitur:

Kresse abzupfen und mit Kerbel als Garnitur verwenden.

Brian Kammerer am 22. September 2022