

Pilz-Risotto, Hähnchen-Brust, Parmesan-Chip, Salat

Für zwei Personen

Für Risotto mit Hähnchenbrust:

200 g Hähnchenbrustfilet	125 g Risotto (Carnaroli)	200 g braune Champignons
1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe	250 ml Gemüsefond
250 ml Geflügelfond	100 g Parmesan	3 Zweige glatte Petersilie
3 Zweige Thymian	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Tomatensalat:

200 g kleine Kirschtomaten	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Parmesanchip:

50 g Parmesan

Für die Garnitur:

2 Kräuterseitlinge	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
--------------------	------------	---------------

Für Risotto mit Hähnchenbrust:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Beide Fonds erwärmen. Champignons putzen und klein schneiden. In einer Pfanne mit Öl von allen Seiten goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen. Hähnchenbrust kalt abbrausen und trockentupfen. In kleine Würfel schneiden und in der gleichen Pfanne mit Öl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebeln in der Hähnchenpfanne mit Öl glasig andünsten. Risotto und Knoblauch hinzugeben und mit andünsten. Parmesan reiben. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Fonds kellenweise unter Risotto rühren, bis diese vollständig vom Risotto aufgesogen sind.

Parmesan, Champignons und Hähnchenbrust unterrühren. Mit Petersilie, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Tomatensalat:

Kirschtomaten waschen und von Strunk befreien. Zwiebel abziehen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Aus Essig und Öl eine Emulsion aufschlagen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten mit Dressing vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Für den Parmesanchip:

Parmesan in kleinen Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier reiben und für 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Garnitur:

Kräuterseitlinge putzen und längs in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Josefine Hausendorf am 26. Juni 2023