

Hähnchen-Hacksteaks mit Weißwein-Risotto und Karotten

Für zwei Personen

Für die Hacksteaks:

300 g Hähnchenhackfleisch	100 g reifen Emmentaler	50 g Toastbrot
$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Ei
3 Zweige Salbei	3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian
1 TL Butter	1 EL Bratbutter	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

125 g Risottoreis	$\frac{1}{2}$ Schalotte	200 ml trockenen Weißwein
350 ml Gemüfefond	1 EL Mascarpone	2 EL Parmesan
$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	Salz	

Für die Karotten:

200 g Karotten	100 ml Gemüfefond	20 g Butter
1 TL Zucker		

Für die Hacksteaks:

Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel das Ei verquirlen, das Toastbrot dazugeben und vermengen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Salbei, Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken wedeln. Die Kräuterblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die eine Hälfte davon für das Risotto auf die Seite stellen. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die andere Hälfte der Schalotten glasig dünsten. Abkühlen lassen und dann zum Toastbrot geben. Emmentaler entrinden, fein reiben und ebenfalls zum Toastbrot geben. Kräuter und Hackfleisch beifügen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Aus der Masse 4 Hacksteaks formen.

In einer Pfanne die Bratbutter erhitzen. Die Hacksteaks bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 6 Minuten braten.

Für das Risotto:

In einem Topf den Fond für das Risotto erhitzen.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Die andere Hälfte Schalotten andämpfen, den Risottoreis begeben und unter Rühren dünsten bis er glasig ist. Mit Weißwein ablöschen, diesen vollständig einkochen. Warmen Fond unter häufigem Rühren nach und nach zugeben. Köcheln lassen bis der Reis al dente ist.

Parmesan reiben. Mascarpone und Parmesan zum Risotto geben, unterrühren und mit Salz abschmecken.

Für die Karotten:

Die Karotten waschen, trocken tupfen und schälen. Karotten der Länge nach vierteln und in ca. 3 cm lange Stäbchen schneiden. Karotten in einer Pfanne mit Butter und Zucker dünsten. Mit dem Fond ablöschen, so dass die Karotten gerade eben bedeckt sind. Etwa. 7 Minuten köcheln lassen. Flüssigkeit sirupartig einköcheln lassen.

Die Emmentaler Hähnchen-Hacksteaks mit Weißwein-Risotto im Servierring und glasierten Karotten auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Lange am 26. Juli 2017