

Petersilienwurzel-Suppe, Hähnchen-Schnittlauch-Roulade

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Petersilienwurzel	2 Schalotten	1 Zitrone
20 g Butter	2 EL Mehl	2 EL Crème-fraîche
450 ml Geflügelfond	100 ml Schlagsahne	1 TL mittelscharfer Senf
Muskatnuss	Salz	Weißer Pfeffer

Für die Hähnchen-Roulade:

2 Hähnchenschnitzel à 200 g	1 Zehe Knoblauch	1 Ei
40 g Frischkäse	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	4 EL Olivenöl
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Baconchips:

3 Scheiben Bacon	1 EL Chiliöl
------------------	--------------

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und in einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Für die Suppe Schalotten abziehen und würfeln. Petersilienwurzeln schälen und in eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einem Topf Butter zerlassen, Schalotten und Petersilienwurzeln anschwitzen. Gemüse mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit Geflügelfond ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Suppe mit dem Stabmixer pürieren und anschließend durch ein Sieb geben. Sahne und Crème fraîche angießen und aufkochen lassen. Mit Senf, Muskatnussabrieb und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken und mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

Für die Roulade Hähnchenschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen einer Folie mit dem Plattiereisen auf circa 0,5 bis einen Zentimeter Dicke klopfen. Ei trennen. Schnittlauch in Ringe schneiden und mit Frischkäse und Eiweiß vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knoblauchzehe abziehen und fein reiben. Damit die Schnittlauchcreme abschmecken.

Hähnchenschnitzel mit Schnittlauchcreme bestreichen und zu kleinen Röllchen aufrollen. Mit Klarsichtfolie einrollen, mit Alufolie fixieren und in siedendem Wasser für zehn Minuten pochieren. Baconstreifen auf einem Backblech mit etwas Chiliöl bestreichen und im Ofen knusprig backen. Hähnchenroulade aus der Folie nehmen und quer aufschneiden. Petersilienwurzelsuppe mit Hähnchen-Schnittlauch-Roulade und Baconchips auf Tellern anrichten und servieren.

Jana Bornemann am 05. Januar 2016