

Hähnchen-Brust im Mangold-Mantel mit Pilz-Risotto

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrüste (á ca 120 g)	1 frisches Schweinenetz	100 g Mangoldblätter
100 g Kalbsbrät (vom Metzger)	170 g Sahne	1 EL gehackte Petersilie
1 TL gehacktes Basilikum	1 TL gehackter Kerbel	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	2 Schalotten	150 g gemischte Pilze
100 g Risottoreis (Arborio)	250 ml Geflügelbrühe	100 ml trockener Weißwein
1 EL Butter	50 g frischer Parmesan	

Die Hähnchenbrüste abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinenetz wässern. Mangoldblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Das Kalbsbrät mit Sahne und den Kräutern mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrüste gleichmäßig, etwa 5 mm dick bestreichen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Schweinenetz abtropfen lassen und etwas trockentupfen. Das Netz auf der Arbeitsfläche ausbreiten und halbieren. Die Hälften jeweils mit den Mangoldblättern belegen. Die Hähnchenbrüste jeweils darauf legen und einwickeln. 1 EL Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Hähnchenrollen darin von allen Seiten kurz anbraten. Die Rollen mit der Pfanne in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 10 Minuten braten. Die Temperatur auf 150 Grad zurückschalten und weitere ca. 5 Minuten braten. Anschließend die Rollen bei 70 Grad warm stellen. Für das Risotto Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze putzen und klein schneiden. Die Schalotten in einem Topf mit 1 EL Olivenöl andünsten. Den Reis zugeben und ebenfalls glasig andünsten. Die Pilze zugeben und anbraten. Mit Brühe ablöschen und mit Weißwein auffüllen. Das Risotto unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel ca. 15 Minuten garen. Parmesan unterrühren. (Falls das Risotto zu dick sein sollte noch etwas Brühe oder Wein zugießen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchenrollen aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit dem Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Flora Hohmann am 15. November 2013