

Involtini vom Schwarzfeder-Huhn mit Parma-Schinken

Für 4 Personen

4 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	4 Scheiben Parma-Schinken, ca. 40 g
4 Schwarzfederhuhnbrüste	20 g Butter	4 Zweige Thymian
18 Scheiben Parma-Schinken	1 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
100 ml Geflügel Pfeffer	2 EL Oliven, schwarz Olivenöl	Salz

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und würfeln. Parma-Schinken ebenfalls in Würfel schneiden. Die Hühnerbrüste zwischen zwei Folien leicht plattieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Parma-Schinkenwürfel bei mittlerer Hitze anbraten, dann die Schalotten-Knoblauchwürfel dazugeben und mit braten. Die Blätter von zwei Thymianzweigen klein hacken, mit unterheben und die Masse mit Pfeffer abschmecken. Die Hühnerbrüste leicht salzen und pfeffern und die Schinkenfüllung auf den vier Brüsten gleichmäßig verteilen. Die Hühnerbrüste von der spitz zulaufenden Seite anfangen aufzurollen. Jeweils vier bis fünf Scheiben Parmascheiben nebeneinander legen und die Schwarzfederhuhninvoltini einzeln umwickeln. Die überstehenden Enden abschneiden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Involtini mit den restlichen Thymianzweigen von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa vier bis sechs Minuten garen. Die Involtini circa fünf Minuten ruhen lassen und schräg halbieren. Den Bratsatz in der Pfanne mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit Geflügelfond auffüllen. Circa um die Hälfte reduzieren lassen und mit den Oliven und Olivenöl abschmecken.

Tipp:

Als Beilage empfiehlt sich Bohnengemüse.

Cornelia Poletto am 23. April 2010