

Hähnchen-Involtini mit Artischocken-Gemüse

Für 4 Portionen:

4 Hähnchenbrustfilets à 150 g	Salz, Pfeffer	1/2 Büffelmozzarella
20 Basilikumblätter	8 getrock. Tomaten	4 Sch. Parmaschinken
2 EL Olivenöl		

Für das Artischocken-Gemüse:

4 große, violette Artischocken	400 g kleine Kartoffeln	2 EL Olivenöl
Meersalz, Pfeffer	2 junge Knoblauchzehen	Thymianzweige
50 ml Weißwein	400 ml Geflügelbrühe	2 EL Taggiasca-Oliven
2 EL Pinienkerne		

Hähnchenbrustfilets mit einem Plattierisen (oder einer Stielkasserolle) flach klopfen. Von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Mozzarella in vier dicke Stifte schneiden. Fleisch mit Basilikumblättern und Tomaten belegen. Mozzarella in die Mitte legen, Hähnchenbrustfilets aufrollen. Röllchen (Involtini) mit je 1 Scheibe Parmaschinken umwickeln.

Für das Gemüse Artischocken putzen: äußere Blätter abzupfen, verbleibende innere Blattspitzen abschneiden. Den Stiel abbrechen.

Harte Stellen an der Unterseite abschneiden. Artischocken vierteln und das faserige Innere (Heu) entfernen. Kartoffeln waschen, längs vierteln.

Kartoffeln und Artischocken im heißen Öl anbraten, salzen und pfeffern. Knoblauch und Thymian zugeben, kurz mitbraten. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Brühe zugeben, aufkochen. Gemüse 15-20 Minuten ohne Deckel garen.

Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Involtini in einer ofenfesten Pfanne im heißen Öl ringsherum ca. 5 Minuten anbraten, im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten 15 Minuten fertig garen. Herausnehmen, einige Minuten ruhen lassen.

Oliven und geröstete Pinienkerne zum Artischockengemüse geben, abschmecken. Involtini schräg halbieren, auf dem Gemüse anrichten.

Cornelia Poletto am 24. September 2013