

# Zarte Ofen-Schnitzel mit Risotto

## Für 4 Personen

4 Hähnchenbrüste	1 Handvoll Basilikum	2 rote Chilischoten
1 Kugel Mozzarella (125 g)	8 Scheiben Bacon	100 g Parmesan
Meersalz	Pfeffer	Olivenöl
Das Risotto	3 Schalotten	3 Knoblauchzehen
50 g Butter	370 g Risottoreis	3 Lorbeerblätter
200 ml Weißwein	1 l Hühnerbrühe	100 g Parmaschinken
1 EL gehacktes Basilikum	3 EL Parmesan	5 EL Olivenöl
weißer Pfeffer		

Den Backofen auf Maximaltemperatur (250 300 °C) vorheizen.

Die Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und mit einem scharfen Messer waagrecht halbieren, aber nicht durchschneiden (Schmetterlingsschnitt).

Basilikum waschen, trockenschwenken, von den Stielen zupfen und grob schneiden. Chilischoten längs halbieren, Kerne entfernen und die Schoten grob würfeln. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Hähnchenbrüste aufklappen und mit Bacon, Mozzarella, Basilikum und Chili belegen. Anschließend mit dem Parmesan bestreuen und zuklappen. Gefüllte Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, mit Öl bestreichen und auf ein Backblech legen.

Das Fleisch 10 Minuten im Backofen garen.

### Für das Risotto:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Reis dazugeben und gut verrühren, sodass die Reiskörner komplett von Butter überzogen sind und leicht glasig aussehen. Die Lorbeerblätter dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Nun die Brühe Schöpflöffel für Schöpflöffel angießen und jedes Mal den Reis die Flüssigkeit komplett aufnehmen lassen. Währenddessen den Parmaschinken würfeln und knusprig braten.

Basilikum, Parmesan und Olivenöl zugeben, mit Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Die Schinken-Basilikum-Mischung unter das Risotto heben und auf die Teller verteilen, die Ofen-Schnitzel schräg aufschneiden und auf das Risotto setzen.

Christian Henze am 24. April 2020