

Kochen

Jens Jakob

Mittwoch, den 30.09.2020

Hähnchenroulade mit Pilzrisotto

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Hähnchen

- 1 Bio-Maishähnchen (ca. 1,6 kg)
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Bio-Zwiebel
- etwas Salz
- 2 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pfefferkörner
- 8 Blätter Salbei
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 2 Scheiben Parmaschinken, hauchfein geschnitten
- 2 EL Butterschmalz

Für den Risotto:

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- 3 EL Butter
- 200 g Risottoreis
- 75 ml Weißwein
- 200 g Pilze nach Wahl (z. B. rosé Champignons, Kräuterseitlinge)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Mascarpone
- 3 EL Parmesan, frisch gerieben

Außerdem:

etwas Küchengarn

Zubereitung:

1. Für die Brühe vom Hähnchen die Keulen auslösen. Keulen gründlich kalt abspülen, trocken tupfen und zugedeckt beiseitelegen.
2. Die Keulenknochen und Flügel grob zerkleinern, ebenfalls gründlich kalt waschen und abtropfen lassen.
3. Suppengemüse putzen, waschen und grob würfeln.
4. Zwiebel halbieren und in einem Suppentopf auf den Schnittflächen kräftig braun anrösten. Mit 1 l Wasser ablöschen.
5. Knochen, Flügel und Suppengemüse zugeben. Mit etwas Salz würzen, Piment, Lorbeer und Pfefferkörner zugeben.
6. Bei schwacher Hitze aufkochen, dabei entstehenden Schaum öfter abschöpfen. Den Fondansatz ca. 40 Minuten offen sacht köcheln lassen.
7. Währenddessen den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Aus den Hähnchenkeulen die Knochen auslösen. Das Fleisch nochmals kalt abspülen und trocken tupfen. Die Haut vorsichtig an-, aber nicht ablösen.
10. Das Fleisch sacht plattieren, die Keulen mit der Hautseite nach unten auf ein Arbeitsbrett legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Je 1 Scheibe Schinken und 1 Salbeiblatt auflegen und das Fleisch fest zu Rouladen aufwickeln. In Klarsichtfolie einrollen. Im Wasserbad bei siedendem Wasser, ca. 25 Minuten garen. Herausheben und auswickeln.
13. Die Hähnchenbrust auf der Karkasse mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrigen Salbeiblätter vorsichtig unter die Hähnchenhaut schieben. Hähnchenbrust (mit Karkasse) im



Bratfett auf der Hautseite goldbraun anbraten. Hähnchenbrust mit der Karkasse in den Ofen geben und alles bei 180 Grad Umluft etwa 18 Minuten garen. Anschließend Ofen auf 180 Grad Oberhitze umstellen und die Keule zugeben, mit der Hautseite nach oben und alles zusammen weitere ca. 5 Minuten goldbraun braten.

14. Inzwischen für das Risotto die Knoblauchzehe und Schalotten schälen und fein würfeln.

15. In einem Topf 2 EL Butter erhitzen. Knoblauch und Schalottenwürfel darin andünsten. Den Reis zugeben und glasig mit andünsten.

16. Den Wein angießen und offen unter Rühren einkochen lassen.

17. Die vorbereitete Hühnerbrühe passieren.

18. Soviel Brühe zum Reis gießen, dass dieser knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Reis unter Rühren etwa 18 Minuten mit noch leichtem Biss dünsten. Dabei nach und nach immer wieder jeweils so viel Brühe angießen, dass der Reis stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt gart.

19. Währenddessen die Pilze putzen, große Pilze eventuell kleiner schneiden.

20. Übrige Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin bei starker Hitze unter Schwenken braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

21. Unter den gegarten Risottoreis Mascarpone und Parmesan rühren. Die Pilze untermischen und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

22. Die Hähnchenfilets vom Knochen lösen. Filets und Rouladen aufschneiden, mit Pilzrisotto anrichten. Übrigen Salbei in Streifen schneiden und überstreuen.