

Involtini von der Maipoularde auf Spargelrisotto

Rezept für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrüste
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL **Orangen Fruchtaufstrich mit Senf**
- 1 TL **Brathähnchengewürz**
- Zitronen Salz**
- Bergpfeffer**
- Knoblauchwürfel

Die Hähnchenbrüste waschen und trockentupfen.

Das Öl mit den restlichen Zutaten sorgfältig verrühren. Das Hähnchenfleisch rundherum mit dieser Mischung bestreichen, in eine Schüssel legen und zugedeckt für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend die Hähnchenbrüste mit Olivenöl in einer Pfanne von jeder Seite ca. 2 Minuten kräftig anbraten und in der Pfanne gar ziehen lassen. Die Hähnchenbrüste aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Tipp:

Bei größeren Mengen grille ich das Hühnchen im Backofen bei 220° Celsius für circa 12 Minuten.

- 80 ml Sahne

Bratenfond und Sahne angießen. Die Sauce auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Zitronen Salz sowie Bergpfeffer abschmecken.

Spargelrisotto:

- 250 g Risotto Arborio
- Kalahari Salz**
- Bergpfeffer**
- 50 g Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 500 ml Geflügelbrühe
- 30 g Butter
- 1 EL **Aglio olio**
- 180 g Spargel
- 50 g Parmesan
- 1 Bd Frühlingslauch

Zubereitung:

Den Reis mit den fein gewürfelten Zwiebeln in Olivenöl dünsten. Das Lorbeerblatt dazugeben, mit der Brühe auffüllen und bei kleiner Flamme offen kochen lassen. Die Brühe nachgießen und unter ständigem Rühren weiterkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Spargel am unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Den Spargel leicht schräg in dünne Scheiben schneiden und nach 14 Minuten Kochzeit in das Risotto geben. Die Gewürzmischung Aaglio olio zu dem Risotto geben und noch einige Minuten ruhen lassen. Das Risotto sollte eine cremige Konsistenz haben, dennoch bissfest sein.

Den geriebenen Käse mit dem in feine Ringe geschnittenen Frühlingslauch zum Schluss unterheben.

Ofentomaten:

16 Stk	Strauchtomaten
2 Stk	Knoblauchzehen
2 El	Olivenöl
	Kalahari Salz
	Bergpfeffer
	Zucker
2 EL	Bruschetta
	Gewürzmischung

Die Tomaten häuten und dabei von den Stängelansätzen befreien.

Ein großes Blech mit 1 halbierten Knoblauchzehe und wenig Öl einreiben, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker bestreuen und die Tomaten nebeneinander darauflegen. Die übrigen Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und mit der Gewürzmischung über die Tomaten streuen. Mit dem Öl beträufeln und die Tomaten im 120°C Grad warmen Backofen trocknen lassen.

Ein Rezept von Martin Schlösser