

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. August 2020 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Mandy Kalfa

**Hähnchen-Involtini mit Tomatensugo und
Fächerkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchen-Involtini:

2 Hähnchenbrustfilets à 150 g
2 Knoblauchzehen
15 g Pinienkerne
100 g Butter
30 g Parmesan
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Salbei
10 Zweige Basilikum
3 EL neutrales Öl
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen, Parmesan reiben. Basilikum, eine Knoblauchzehe, Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl in einen Mixer geben und ein Pesto herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch waschen, trockentupfen und zwischen Klarsichtfolie plattieren. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pesto bestreichen. Fest aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen von allen Seiten scharf und gleichmäßig anbraten. Hitze reduzieren. Rosmarin und Salbei abbrausen und trockenwedeln. Butter, zweite Knoblauchzehe, Rosmarin und Salbei in die Pfanne zum Aromatisieren geben. Fleisch sanft gar ziehen lassen. Zwischendurch das Fleisch immer mal wieder mit der Butter nappieren. Die Kräuter aus der Pfanne nehmen und für die Garnitur verwenden.

Für den Tomatensugo:

400 g geschälte Tomaten, aus der Dose
1 Orange
1 Knoblauchzehe
5 EL Sahne
250 ml Geflügelfond
1 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch hinzugeben und kurz anrösten, mit Dosentomaten ablöschen. Geflügelfond dazugeben und stark einkochen lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Orange halbieren und Saft auspressen. Den Saft sowie Sahne zur Sauce geben und kurz aufkochen lassen.

Für die Fächerkartoffeln:

6 Drillinge
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und bis auf einen kleinen Rand fächerartig einschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Salz würzen und mit Öl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen. In den letzten Minuten den Ofen auf Grillfunktion umstellen und die Kartoffeln leicht rösten.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kartoffeln vor dem Servieren mit Rosmarin bestreuen.

Für die Garnitur:

1 Orange
1 EL Pinienkerne

Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Gericht mit Orangenabrieb und Pinienkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.