

Maishähnchen-Involtini mit Cognac-Sahne-Sauce und Kartoffel-Sellerie-Stampf

 happy-mahlzeit.com/2021/09/13/maishaechnchen-involtini-mit-cognac-sahne-sauce-und-kartoffel-sellerie-stampf

Zutaten für 2 Personen

Für die Involtini:

- 2 Maishähnchenbrüste à 120 g
- 60 g Ziegenfrischkäse
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 50 g Rucola
- 20 entsteinte Taggiasca-Oliven
- 2 Eier
- 60 g Panko
- 4 EL Mehl
- 5 Zweige Thymian
- 500 ml Neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

- 100 ml Schlagsahne
- 100 ml Gemüsefond
- 30 ml Cognac
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Stampf:

- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Knollensellerie
- 150 g Milch 3,5% Fett
- 40 g Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf in 2 Töpfen gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln und Sellerie schälen, klein schneiden und getrennt voneinander in gesalzenem Wasser garen. Dann

abgießen und ausdampfen lassen. Milch in einem Topf erwärmen. Kartoffeln stampfen, Milch und Butter dazugeben. Sellerie ebenfalls stampfen und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken.

Für die Maishähnchenbrüste das Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und plattieren. Rucola abbrausen, trockenschleudern und Stiele entfernen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und gemeinsam mit Oliven fein hacken. Ziegenkäse, Thymian und Oliven vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf den Maishähnchenbrüsten verteilen, Rucola in die Mitte geben. Maishähnchenbrust aufrollen und mit Schinken umwickeln.

Eier verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Involtini erst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in Panko wenden. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Involtini 10 Minuten rundherum goldgelb ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Cognac-Sahne-Sauce Öl aus der Pfanne gießen, Bratensatz mit Cognac ablöschen und ein wenig einkochen. Sahne und Fond angießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Maishähnchen-Involtini mit Cognac-Sahne-Sauce und Kartoffel-Sellerie-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Daniela Blum

Quelle: Die Küchenschlacht vom 26. September 2016

Episode: Leibgerichte