

Notizen:

*Hähnchen-Saltimbocca
im Parmaschinken-Salbei-Mantel
auf Lauchrisotto*

Lauch großzügig vom Strunk und dunkelgrünen Blättern befreien, längs halbieren, gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Brühwürfel darin auflösen. 10 g Butter in einer Pfanne erhitzen und Lauch bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten. Mit einer Prise Salz und ausreichend Pfeffer würzen und beiseite stellen. Währenddessen Salbeiblätter von den Stielen zupfen. Schalotte pellen und in feiner Würfel schneiden. Den Käse reiben. 10 g Butter in einem Topf erhitzen und Schalottenwürfel bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. glasig dünsten. Risottoreis hinzufügen und weitere 2 Min. unter Rühren mitdünsten. Nach und nach bei mittlerer Hitze 700 ml Brühe einrühren und so den Risottoreis unter häufigem Rühren durchgängig leicht köcheln lassen, bis nahezu alle Flüssigkeit verkocht ist. (Der Kochprozess dauert insgesamt ca. 17 Min.) Währenddessen Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und quer halbieren, sodass 4 dünnen Scheiben entstehen. Hähnchenbrustscheiben mit jeweils 2 Salbeiblätter belegen, aufrollen und mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die aufgerollten Hähnchenbrustscheiben bei mittlerer Hitze insgesamt ca. 10 Min. von allen Seiten braten. Nach ca. 17 Min, wenn der Risottoreis gar und die Flüssigkeit nahezu verkocht ist, Käse, gebratenen Lauch und 10 g Butter unterrühren und abgedeckt ruhen lassen. Nach 10 Min. Hähnchen aus der Pfanne nehmen. Weißwein, verbliebene Butter und Salbeiblätter in die Pfanne geben und alles bei starker Hitze ca. 2 Min. auf 1/3 der Ursprungsflüssigkeit einkochen. Verbliebene Butter mit 1 TL Mehl vermengen. Mehlbutter unter Rühren in die eingekochte Soße geben, Hähnchen wieder hinzugeben und ca. 10 Min. abgedeckt bei niedriger Hitze gar ziehen lassen.

*Zutaten für 2
Personen:*

1 Stange Lauch,
800 ml Wasser,
1 Brühwürfel,
40 g Butter,
Salz, Pfeffer,
1 Bund Salbei (10 g),
1 Schalotte,
25 g Gran Padano,
100 g Risottoreis,
2 Hähnchen-brustfilets
(je ca. 180 g),
4 Scheiben
Parmaschinken,
3 EL Olivenöl,
100 ml Weißwein,
1 TL Mehl