

Hähnchen-Roulade mit Röstkartoffeln und Estragon-Soße

Für 2 Personen

2 Hähnchenkeulen-Filet	300 g Kartoffeln, fest	6 Scheiben Parma-Schinken
300 g Karotten	200 g Petersilienwurzel	20 g Ingwer
1 Zwiebel, klein	2 Tomaten in Öl	2 Schalotten
1 Bund Estragon	2 Blätter Salbei	0,5 Bund Kresse
3 TL Estragonsenf	1 EL Speisestärke	4 EL Butterschmalz
100 g süße Sahne	500 ml Kalbsfond	250 ml Weißwein, trocken
2 EL Olivenöl	Rapsöl	Zucker
Pfeffer, schwarz	Meersalz	

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Hähnchenkeulen waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Klarsichtfolie einwickeln. Das Fleisch flach klopfen, von der Folie befreien und mit dem Senf bestreichen. Die Salbeiblätter und die Tomaten in das Fleisch einwickeln und die Roulade mit dem Schinken unwickeln. Zwei Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Roulade darin kurz anbraten und für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und in Spalten schneiden. Den übrigen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelspalten darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karotten und die Petersilienwurzel schälen, halbieren und schräg in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Ingwer ebenfalls schälen und fein würfeln. Die Kresse zupfen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, den Ingwer- und die Zwiebelwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze zwei Minuten dünsten. Anschließend die Karotten, die Petersilienwurzel und den Zucker hinzugeben und weitere zwei Minuten mitdünsten. Das Ganze salzen und zugedeckt für acht Minuten garen und nochmals abschmecken. Die Schalotten abziehen, in Würfel schneiden mit etwas Rapsöl in einer Pfanne anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Kalbsfond dazugeben und mit der Sahne einköcheln. Die Soße durch ein Sieb passieren. Den Estragon fein hacken, auch in die Soße geben und mit Speisestärke andicken. Die Kresse über das Gemüse geben. Die Rouladen mit den Röstkartoffeln und dem Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Estragonsoße garnieren.

Manfred Freiberg am 07. Dezember 2009