

Zitronen-Risotto mit Hähnchen-Piccata und Kirsch-Tomaten

Für 2 Personen

1 Hähnchenbrustfilet	200 g Risotto	100 g Büffelmozzarella
200 g Parmesan	6 Kirschtomaten mit Grün	2 Schalotten
2 Zitronen, unbehandelt	1 Bund glatte Petersilie	50 g Mehl
50 g Butter, kalt	2 Eier	400 ml Hühnerfond
150 ml trockener Weißwein	weißer Balsamico-Essig	Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Hühnerfond in einem Topf erwärmen. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Anschließend den Risottoreis hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Daraufhin den Reis mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem warmen Fond ablöschen. Die Schale von der Zitrone reiben und die Zitrone filetieren. Den Parmesan ebenfalls reiben. Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen, halbieren, dünn klopfen, salzen und pfeffern. Den Büffelmozzarella in Scheiben schneiden und je eine Seite der Schnitzel damit belegen. Anschließend die andere Schnitzelhälfte über den Mozzarella klappen und fixieren. Die Eier aufschlagen und etwas mehr als der Hälfte vom geriebenen Parmesan vermengen. Die Hühnerbrust zuerst im Mehl und dann in der Parmesan-Ei-Masse wenden. Anschließend in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Daraufhin die Pfanne mit der Hühnerbrust für acht Minuten in den Ofen geben. Die Petersilie, bis auf ein paar Blätter, klein hacken. Die Kirschtomaten mit dem Grün in heißem Wasser blanchieren und die Haut abziehen. Wenn das Risotto gar ist, den Zitronenabrieb und die Butter hinzugeben. Ebenfalls die Petersilie, die Zitronenfilets, den restlichen Parmesan und einen Schuss hellen Balsamico unterheben. Das Hühnerbrustfilet aus dem Ofen nehmen. Das Zitronenrisotto mit der Piccata auf Tellern anrichten und mit den Kirschtomaten und der restlichen Petersilie garnieren.

Serkan Sahanoglu am 19. Juli 2010