

# Parma-Hähnchen mit Salbei und Kartoffel-Würfeln

## Für zwei Personen

1 Hähnchenbrustfilet à 250 g	6 feste Kartoffeln, mittelgroß	4 Scheiben Parma-Schinken
8 Salbeiblätter	2 Knoblauchzehen	150 g kleine Schalotten
2 EL brauner Zucker	1 Orange	4 cl Balsamico
250 ml trockener Rotwein	Butterschmalz	Cayennepfeffer
gerebelter Thymian	Zucker, Mehl	Salz, schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. In Salzwasser zehn Minuten garen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und in Butterschmalz goldbraun anbraten. Mit Salz und Thymian würzen. Die Orange auspressen. Die Schalotten abziehen, ganz lassen und in Butterschmalz anbraten. Mit braunem Zucker gleichmäßig bestreuen und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Mit dem Balsamico und dem Rotwein ablöschen, anschließend mit dem Orangensaft angießen. Etwas einkochen lassen und die Schalotten im Sud garen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und längs in vier Streifen schneiden. Jedes Fleischstück salzen und pfeffern, mit 2 Salbeiblättern belegen und anschließend in eine Scheibe Parma-Schinken wickeln. Die Parma-Hähnchen leicht mit Cayennepfeffer und Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl abklopfen, sodass nur ein Hauch hängenbleibt. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenröllchen darin von jeder Seite drei Minuten braten. Das Parma-Hähnchen mit den Kartoffelwürfeln und den Rotweinschalotten auf einem Teller anrichten und servieren.

Anne-Lene Kaiser am 16. Mai 2012