

## Hähnchen-Rolle mit Erbsen-Möhren-Reis

### Für zwei Personen

1 Hähnchen	1 Schweinenetz	150 g Reis
75 g Erbsen	2 Möhren	0,5 Stange Sellerie
0,5 Stange Lauch	1 Ei	200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	0,5 Bund Kerbel	0,5 Bund Basilikum
0,5 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit dem Gemüsefond zum Kochen bringen. Den Reis darin gar ziehen lassen. Eine Möhre von den Enden befreien, schälen und klein schneiden. Eine Möhre zusammen mit den Erbsen zu dem Reis geben und mit garen lassen. Das Hähnchen waschen und trocken tupfen. Die Hähnchenbrust- und Keule von den Knochen lösen. Das Ei aufschlagen und mit der Hälfte der Sahne vermengen. Das Fleisch einer Hähnchenbrust klein schneiden. Den Kerbel und die Petersilie zupfen und fein hacken. Nun das Fleisch, die Kräuter, das Ei-Sahne-Gemisch sowie Salz und Pfeffer zu einer Farce verarbeiten. Ein paar Blätter vom Basilikum zupfen. Das restliche Hähnchenfleisch plattieren, mit dem Basilikum belegen und mit der Farce bestreichen. Anschließend – die Brust nach innen, die Keule nach außen – das Hähnchen ins Schweinenetz einrollen und in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Das Ganze für 15-18 Minuten im Backofen garen. Die verbleibende Möhre, den Lauch und den Sellerie von den Enden befreien, schälen und klein schneiden. In der Pfanne mit dem Bratensud das Gemüse anbraten, mit der restlichen Sahne aufgießen und zu einer Sauce ziehen lassen. Die Hähnchenrolle mit dem Erbsen-Möhren-Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Brunhilde Mertin am 29. August 2013