

Hähnchen-Roulade, Schwarzwurzel-Püree, Bratapfel

Zutaten zwei Personen

Für die Hühnerroulade:

2 Hähnchenschnitzel à 150 g	300 g vorgegarte Maronen	1 EL Semmelbrösel
3 Schalotten	3 Zehen Knoblauch	1 Apfel
50 g Butter	50 ml Portwein	30 g Rosinen
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für die Orangen-Butter:

20 g Butter	1 Orange	5 Kardamomkapseln
-------------	----------	-------------------

Für die Bratäpfel:

4 Scheiben Serrano-Schinken	2 Boskoop-Äpfel	1 Glas Zwiebelmarmelade
$\frac{1}{4}$ EL Zucker	$\frac{1}{4}$ EL Puderzucker	2 Zimtstangen
1 Bund Schnittlauch	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für das Schwarzwurzelpüree:

4 Schwarzwurzeln	250 ml Sahne	250 ml Hühnerfond
150 g Butter	50 ml Milch	1 EL Mehl
1 EL edelsüßes Paprikapulver	1 Muskatnuss	1 EL Natron
Sonnenblumenöl		

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und einen Topf mit Wasser aufstellen.

Für die Bratäpfel Boskoop-Äpfel vom Kerngehäuse befreien und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelmarmelade in das entstandene Loch füllen und je eine Zimtstange hineindrücken. Auf ein Backblech geben und im Ofen etwa 20 Minuten garen.

Für das Schwarzwurzelpüree Schwarzwurzeln kurze Zeit in Natron und Milch einlegen. Schälen und in kleine Stücke schneiden. Fünf längliche dünne Scheiben aufbewahren und übrige Schwarzwurzeln im Hühnerfond weichgaren.

Für die Füllung der Hühnerroulade Schalotten und Knoblauch abziehen und grob hacken. Den Apfel vom Kerngehäuse befreien, schälen und kleinschneiden. Apfelstücke zusammen mit Rosinen in Butter anbraten und mit Portwein ablöschen. Maronen, Thymian und Rosmarin kleinhacken und zum Portwein-Butter-Gemisch geben. Mit einem Esslöffel Semmelbrösel andicken.

Die Füllung auf die Hühnerschnitzel verteilen und anschließend zusammenrollen. Erst mit Frischhaltefolie, anschließend mit Alufolie einwickeln und in einem Topf mit Wasser ca. 15- 20 Minuten garen. Für den Bratapfel Thymian abzupfen und in einer Pfanne mit Zucker und Puderzucker karamellisieren. Die Zimtstangen aus dem Bratapfel entfernen. Entstandene Öffnung mit Thymian und einigen Schnittlauch-Halmen füllen. Eine Pfanne mit Backpapier auslegen, den Serrano-Schinken darauf geben, von oben beschweren und bei starker Hitze kross backen. Schwarzwurzeln abgießen, im gleichen Topf Sahne erhitzen und die Schwarzwurzeln hinzugeben. Mit einem Stabmixer pürieren, mit Muskat abschmecken und mit Butter abbinden. Zur Dekoration die zurückbehaltenen Schwarzwurzel-Scheiben in Paprikapulver und Mehl wenden und anschließend in einem kleinen Topf und reichlich Sonnenblumenöl knusprig frittieren. Für die Aroma-Butter einige Zesten von der Orange reißen und den Saft der Orange auspressen. In einer heißen Pfanne Butter, Kardamomkapseln, Orangenzesten und Orangensaft aufstellen. Vor dem Anrichten die Hühnerrollen durch diese Aroma-Butter durchschwenken. Die pochierte Hühnerroulade mit Schwarzwurzelpüree und salzigen Bratapfel auf Tellern anrichten. Knusprigen Schinkenchip auf den Bratapfel geben und servieren.

Marcella Selis am 07. Dezember 2015