

Risotto alla milanese mit Hähnchen-Involtini und Caprese

Für zwei Personen

Für das Risotto:

400 g Carnaroli-Reis	1 $\frac{1}{2}$ L Geflügelfond	50 ml Weißwein
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	15 Safranfäden
100 g Parmesan	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Hähnchen-Involtini:

2 Maispouardenbrüste à 180 g aufgeschnitten	1 Büffelmozzarella à 150 g	2 Scheiben Parmaschinken, fein
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	4 getr. Öl-Tomaten	10 Cocktailtomaten
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Caprese:

5 Strauchtomaten	1 Büffelmozzarella à 150 g	2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

20 g schwarze Oliven	1 Zucchini	1 EL Olivenöl
	Salz	

Für das Risotto: Schalotten und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch glasig anschwitzen. Den ungewaschenen Reis und den Safran dazu geben, unter rühren kurz anschwitzen lassen, dann mit Weißwein ablöschen. Den Geflügelfond in einem separaten Topf aufkochen und mit einer Kelle so viel Fond auf den Reis schöpfen, dass er bedeckt ist. Risotto unter ständigem Rühren köcheln lassen und immer wieder Fond nachgießen, bis er bissfest gegart ist. Parmesan reiben und mit 2 EL Butter unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Hähnchen-Involtini: Die Maispouardenbrüste waschen, putzen und unter einer Folie flach klopfen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und auf die geklopfen Pouarden legen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl von den getrockneten Tomaten tupfen. Mozzarella in feine Scheiben schneiden. Beides auf den Pouarden verteilen und Fleisch zusammen rollen. Die Involtini mit Parmaschinken umwickeln und mit Zahnstocher feststecken. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Involtini ca. 5 Minuten anbraten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Cocktailtomaten waschen und mit den Kräutern in die Pfanne zu den Involtini geben. Pfanne für ca. 15 Minuten in den Ofen geben und Involtini schmoren lassen.

Für den Caprese: Die Tomaten waschen, den grünen Strunk entfernen und in grobe Würfel schneiden. Den Büffelmozzarella ebenfalls in Würfel schneiden und mit den Tomaten vermengen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken, mit dem Olivenöl vermischen und über Tomaten und Mozzarella geben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen, hacken und ebenfalls unter die Tomaten und den Mozzarella heben. Einen Stiel zur Garnitur zurückhalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Die Zucchini waschen und der Länge nach in sehr feine, breite Streifen schneiden oder schälen. In einer Pfanne in Olivenöl anbraten und mit Salz abschmecken. Anschließend zu kleinen Röllchen aufdrehen. Die Oliven halbieren und über das Risotto streuen. Risotto alla Milanese mit Hähnchen-Involtini und Caprese auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Chaudhry am 30. Mai 2018