

Gefüllte Hähnchenbrust, Tomatensugo, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste à 150 g	6 Scheiben Serrano-Schinken	1 Bund Rucola
60 g Frischkäse	40 g Parmesan	2 Knoblauchzehen
300 ml Olivenöl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tomatensugo:

4 Fleischtomaten	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark	1 Prise Zucker	1 TL mittelscharfer Senf
3 Rosmarinzwige	100 ml trockenen Rotwein	100 ml Gemüsefond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

4 Drillinge	4 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinweig	Salz	Pfeffer

Für die Hähnchenbrust:

Den Backofen auf bei 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrüste waschen und trocken tupfen. Hähnchen in der Mitte längs aufschneiden, auseinander klappen und mit dem Plattierer dünn ausklopfen. Rucola waschen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen.

Frischkäse mit der Hälfte des Rucola, Parmesan und einer Knoblauchzehe in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den restlichen Rucola mit der anderen Knoblauchzehe und 300 ml Olivenöl zu einem feinen Öl pürieren. Mit Salz würzen.

Füllung in die Hähnchenbrüste geben, zusammen klappen, mit Schinken umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Fleisch in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend im Backofen fertig garen.

Für das Tomatensugo:

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Tomaten blanchieren, die Haut entfernen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und in einer Pfanne im Olivenöl dünsten. Rosmarin und Tomatenwürfel dazugeben, mit Fond und Rotwein auffüllen und alles bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Tomatensugo mit Senf, Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Rosmarin entnehmen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und klein hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kartoffeln waschen, halbieren und in einen Plastikbeutel füllen. Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin hinzufügen und kräftig in der Tüte durchkneten.

Kartoffeln entnehmen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Anschließend Backofen auf 230 Grad erhöhen und Kartoffeln kross backen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomatensugo mit Hilfe eines Servierings auf Teller anrichten, die Hähnchenbrust darauf legen und Kartoffeln daneben geben. Einige Klekse der Rucola-Frischkäsefüllung und des Rucola-Öls daneben verteilen.

Kai Link am 08. August 2019