

Hähnchen-Involtini, Pilz-Risotto, Parmesan-Creme

Für zwei Personen

Für die Hähnchen-Involtini:

2 ausgel. Hähnchenoberkeulen	1 Knoblauchzehe	2 halbgetr. Tomaten
Butter	Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano	Salz, Pfeffer

Für den Risotto:

100 g Risottoreis	15 g getrock. Steinpilze	2 Kräuterseitlinge
5 braune Champignons	1 Schalotte	1 kl. Knoblauchzehe
50 g Parmesan	1 TL Butter	1 EL Olivenöl
Pflanzenöl	500 ml Gemüsfond	50 ml trockener Weißwein
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Parmesan-Creme:

50 g Parmesan	30 g Mascarpone	50 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Für die Hähnchen-Involtini:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenfleisch flach auslegen, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter fein hacken. Halbgetrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomate, Knoblauch und Kräuter miteinander vermengen. Die Mischung auf dem Hähnchenfleisch verteilen. Das Fleisch fest zusammenrollen und bei Bedarf mit Küchengarn oder Zahnstochern fixieren. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Involtini ringsherum goldbraun anbraten.

Hitze reduzieren und fertig garen lassen. Alternativ für zehn Minuten im vorgeheizten Ofen fertigbaren. Schräg aufgeschnitten servieren.

Für den Risotto:

Parmesan reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Die getrockneten Steinpilze in etwa 150 ml heißem Wasser 20-30 Minuten einweichen, dann grob hacken und das Einweichwasser durch ein feines Sieb zum Gemüsfond geben. Diesen warm halten. In einem kleinen Topf Olivenöl und die Hälfte der Butter erhitzen. Schalotte und Knoblauch glasig anschwitzen. Pilze hinzufügen und kurz mitdünsten.

Dann den Risottoreis einrühren, bis er leicht glasig ist, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach den heißen Fond zugießen und regelmäßig rühren, bis der Reis cremig und al dente ist (ca.

18 Minuten). Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ruhen lassen.

Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in Pflanzenöl anbraten. Risotto damit garnieren. Mit gehackter Petersilie und etwas Parmesan servieren.

Für die Parmesan-Creme:

Parmesan reiben und mit Sahne erwärmen. Abkühlen lassen und danach mit Mascarpone zu einer Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Georg Hermann am 26. Januar 2026