

Hähnchenbrust-Rouladen



Anzahl Portionen: 2

Vorbereitungszeit: 30 min

Zubereitungszeit: 75 Minuten

- 2 Hähnchenbrüstchen
- 2 El Geflügel-Gewürzmischung (eigene Herstellung)
- 24 Basilikumblätter
- 2 rote Paprikahälften, entkernt, enthäutet
- 2 El Pecorino, gerieben
- 8 schwarze Oliven à la greque, entsteint
- 2 Scheiben Parmaschinken
- Olivenöl,

- 6 Paprikahälften, entkernt und enthäutet
- 1 Schuss Rotwein
- 2 El Aceto balsamico
- 12 Blätter Basilikum (fein geschnitten)
- 1 El Rosinen
- Peperoncini, gemahlen
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- etwas Zitronensaft

Schritt 1

Den Ofen auf 80° vorheizen und Teller und eine Platte mitwärmen.
Die Hähnchenbrüstchen von der Mitte aus nach rechts und links aufschneiden (nicht durchschneiden) und zwischen Plastikfolie dünner klopfen. Mit etwas Gewürzmischung bestreuen. Basilikumblätter auf dem Fleisch verteilen, je eine Paprikahälfte darauf legen, Pecorino darauf streuen und jeweils 4 schwarze Oliven darauflegen.

Schritt 2

Die Hähnchenbrüstchen längs aufrollen und jetzt noch mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln (dies erspart das Zustecken der Rolle).

Schritt 3

In der Pfanne das Öl erhitzen und die Rouladen rundum bei mittlerer Hitze anbraten. Im Backofen bei 80° für eine Stunde garen.

Schritt 4

Jetzt das Gemüse zubereiten: Den Bratfond mit etwas Rotwein ablöschen, Aceto balsamico zugeben und etwas einkochen lassen. Die schräg in Streifen geschnittenen Paprikaschoten, abgeriebene Zitronenschale und Basilikum zugeben, etwas durchschmoren, dann die Rosinen zufügen und mit etwas Zitronensaft und gemahlener Peperoncini abschmecken. Warm halten.

Schritt 5

Die Hähnchenrouladen aus dem Ofen nehmen, schräg aufschneiden und auf den Tellern anrichten.

Etwas vom Paprikagemüse als Beilage dazugeben, den Rest extra servieren.