

Gefüllte Hähnchenfilets



Ein cremiges Risotto
von Isabelle Rossi
aus Aspelt.
Fotos: Guy Wolff

Die Hähnchenfilets von beiden Seiten kross anbraten, salzen und pfeffern. Im Backofen bei 80 Grad fertig garen. Das restliche Olivenöl in die Pfanne geben und die Zwiebel darin andünsten den Reis hinzugeben und mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und unter ständigem Rühren den Crémant nach und nach hinzugeben. Die klein geschnittenen Tomaten und den geriebenen Parmesan unter den Reis mischen. Ganz zum Schluss die Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenfilets aus dem Ofen nehmen, längs aufschneiden und mit dem Kräuterfrischkäse füllen. Auf heißen Tellern anrichten.

Zutaten für vier Personen

4 Hähnchenfilets	1 Glas getrocknete Tomaten	50 ml Sahne
200 g Frischkäse mit Kräutern	200 g geriebener Parmesan	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
6 EL Olivenöl	250 ml Gemüsebrühe	6 fein gewürfelte Schalotten
400 g Risottoreis	150 ml Crémant	

Weintipp

Das ist ein Fall für einen Pinot gris oder, noch besser, für einen Crémant!