

Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffel-Gratin

 happy-mahlzeit.com/2022/01/14/überbackenes-hähnchenbrustfilet-mit-kartoffel-gratin

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenfilets, küchenfertig
- 60 g Lauchfrischkäse
- 6 dünne Scheiben Parmaschinken
- 2 Eier
- 100 g Parmesan am Stück
- 200 ml Sahne
- 5 Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- 12 Cherrytomaten
- 125 g Büffelmozzarella
- 2 Zweige Basilikum
- Olivenöl
- Balsamicoessig
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

2 Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Eine feuerfeste Form mit 1 Knoblauchzehe einreiben. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in der Form auslegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne darüber gießen und mit etwas Muskat bestreuen. Anschließend 30 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Die Hähnchenfilets flach klopfen, mit Frischkäse einstreichen und mit Pfeffer würzen. Die Filets mit dem Parmaschinken einrollen. Parmesan reiben. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Parmesan in einer Schüssel verrühren und über die Hähnchenröllchen geben. 10 Minuten zu dem Gratin in den Backofen legen.

Die Tomaten halbieren. Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Die Hähnchenröllchen aus dem Backofen nehmen und die Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd über das Hähnchen legen. Mit Öl und Essig beträufeln und für weitere 10 Minuten in den Backofen geben.

Basilikumblätter von den Zweigen zupfen. Die überbackenen Hähnchenröllchen mit Basilikumblättern garnieren und mit dem Kartoffel-Gratin auf einem Teller anrichten.

Rezept: Stefan Hägerling

Quelle: Die Kitchenschlacht vom 17. Januar 2008

Episode: Hauptgang & Dessert