

Frisch gekocht
Freitag, 22. Juli 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Hühnerroulade auf Rosmaringnocchi mit Kürbiskernpesto

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Hühnerbrüste (ca. 600 g), 8 Scheiben Prosciutto, 2 Kugeln Mozzarella á 125 g, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Butter.

Für die Gnocchi:

250 g Kartoffeln (gekocht und gepresst; mehligere Sorte), 2 Eidotter, 1 EL Grieß, 2 EL glattes Mehl, 1 TL Stärkemehl, 1 EL gehackten Rosmarin, etwas Parmesan zum Bestreuen.

Für das Pesto:

2 EL geröstete Kürbiskerne, 2 EL geriebenen Parmesan, 1/8 l Kernöl, 2 geschälte Knoblauchzehen, 1 kleiner Bund Basilikum.

Zubereitung

Die Hühnerbrüste in vier Teile schneiden und zwischen Klarsichtfolie plattieren. Hühnerbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit zwei Scheiben Prosciutto belegen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf dem Rohschinken verteilen. Mit Hilfe der Klarsichtfolie straff einrollen, die Rouladen mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Öl-Butter-Mischung rundum scharf anbraten und im 180 °C heißen Rohr in 5 bis 6 Minuten fertig braten.

Für die Gnocchi die gepressten Kartoffeln mit den Eidottern, dem Grieß, dem Mehl und dem Stärkemehl verkneten, mit Salz, Pfeffer und etwas gehacktem Rosmarin abschmecken. Aus der Masse kleine Kugeln formen und diese jeweils über einen Gabelrücken rollen, damit ein Muster entsteht. Die Gnocchi in gesalzenem Wasser kochen, danach durch ein Sieb abgießen. In einem kleinen Topf Olivenöl erhitzen, etwas gehackten Rosmarin anschwitzen, die fertigen Gnocchi darin schwenken und mit Parmesan bestreuen.

Für das Pesto die Kürbiskerne, den Parmesan, das Kernöl, den Knoblauch sowie die Basilikumblätter in der Küchenmaschine mixen.

Zum Anrichten die gegarten Hühnerrouladen aufschneiden und auf den Gnocchi platzieren. Das Kürbiskernpesto dekorativ drauf verteilen.