Hähnchenrouladen mit Pesto Calabrese und Zitronen-Kartoffelpüree

Saftige Hähnchenrouladen mit würziger Pesto-Füllung in cremiger Sauce

Mittel | 4 Portionen | 75 min.



Diese Hähnchenrouladen mit Pesto Calabrese werden mit Parmaschinken, Mozzarella und Basilikum gefüllt und in einer cremigen Pesto-Sahnesauce geschmort.

Dazu sorgt ein feines Zitronen-Kartoffelpüree für frische Aromen und eine ausgewogene Beilage.

Zutaten

Für die Hähnchenrouladen:

190 g ORO di Parma Pesto Calabrese (1 Glas)

6 Scheiben Parmaschinken (ca. 90 g)

125 g Büffelmozzarella

6 frische Basilikumblätter

30 ml Pflanzenöl

30 g Butter

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

200 ml Geflügelfond

2 Zweige Rosmarin

100 g Frischkäse

200 ml Sahne

5 g Speisestärke

20 ml Wasser

Salz

Pfeffer

Für das Kartoffel-Zitronen-Püree:

1.500 g mehligkochende Kartoffeln

80 g Butter

200 ml Milch

Abrieb von ½ Bio-Zitrone

Salz

Pfeffer

Schritt 1: Kartoffeln kochen

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in ausreichend Salzwasser etwa 30 Minuten weich kochen.

Schritt 2: Hähnchenrouladen vorbereiten

Die Hähnchenbrustfilets längs halbieren, sodass 6 dünne Schnitzel entstehen. Jedes Schnitzel mit etwa 1 Teelöffel ORO di Parma Pesto Calabrese bestreichen. Mit jeweils einem Basilikumblatt, etwas gezupftem Mozzarella und einer Scheibe Parmaschinken belegen. Anschließend fest aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Schritt 3: Rouladen anbraten

Das Öl in einer großen ofengeeigneten Pfanne erhitzen. Die Hähnchenrouladen von allen Seiten goldbraun anbraten. Butter und Knoblauch zugeben und kurz mitrösten.

Schritt 4: Cremige Pesto-Sauce zubereiten

Mit Geflügelfond ablöschen und die Rosmarinzweige hinzufügen. Sahne, Frischkäse und 2 Esslöffel ORO di Parma Pesto Calabrese einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Speisestärke mit Wasser glatt rühren und in die Sauce geben. Kurz aufkochen lassen, bis die Sauce leicht bindet.

Schritt 5: Im Ofen fertig garen

Die Sauce über die Hähnchenrouladen geben. Die Pfanne oder Auflaufform in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten garen. Vor dem Servieren die Rosmarinzweige entfernen.

Schritt 6: Zitronen-Kartoffelpüree zubereiten

Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Mit Butter und warmer Milch zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Schritt 7: Anrichten

Das Kartoffel-Zitronen-Püree auf Tellern verteilen. Die Hähnchenrouladen darauf oder daneben platzieren und großzügig mit der cremigen Pesto-Sauce servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte