Hähnchen-Schinken-Nuggets

IN KÄSE-EIHÜLLE MIT GESCHMOLZENEN KIRSCHTOMATEN UND GNOCCHI ALA ROMANA

ZUTATEN

- 4 frische Hähnchenbrüste (ca. 800 g)
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 1 Tomate
- Kl. Bund / bzw. ¼ Schachtel Ruccola
- 2 EL Mehl
- ca. 200 g Parmesan
- 700 g bunte Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 6 Eier
- 200 g Hartweizengrieß
- 500 ml Geflügel- o. Gemüsebrühe
- 1 Bund frisches Basilikum
- 100 ml Öl
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker

ZUBEREITUNG

- Die Tomate in 8 Spalten schneiden. Die Hähnchenbrüste mit einem Fleischklopfer in einem Gefrierbeutel plattieren. Danach jede Brust einzeln auf den Gefrierbeutel legen, salzen, pfeffern und mit Parmaschinken, Ruccola und 2 Tomatenspalten belegen. Jetzt das Fleisch mit Hilfe des Gefrierbeutels fest zu einer Rolle formen.
- Den Parmesan reiben und die Hälfte davon mit 4 Eiern aufschlagen.
- Die Geflügelrolle in 4 bis 5 kleinere Röllchen schneiden, leicht in etwas Mehl wälzen (überschüssiges Mehl abklopfen) und durch die Käse-Eimischung ziehen. Eine Pfanne mit reichlich Fett (50 ml Öl und 50 g Butter) erhitzen und die Röllchen darin bei mittlerer Hitze langsam gar ziehen lassen.
- Die Geflügel- bzw. Gemüsebrühe mit Muskat würzen und zum Kochen bringen. Den Hartweizengrieß einrühren und kurz aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und für ca. 10 Minuten quellen lassen. 2 Eier verquirlen und unter den Grieß rühren. Die Masse in eine etwa 20 x 20 cm große Backform geben und glattstreichen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Die Masse etwa eine halbe Stunde herunterkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 230 °C vorheizen. Mit einem Ringausstecher Halbmonde ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Grillfunktion die Monde ca. 15 Minuten überbacken.
- Kirschtomaten waschen und halbieren. Die rote Zwiebel in grobe Würfel schneiden und mit Olivenöl und dem kleingeschnittenen Knoblauch in einer Pfanne ca. 2 bis 3 Minuten anschwitzen. Die Kirschtomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker würzen und etwa 1 bis 2 Minuten durchschwenken. Fertig!
- Zum Anrichten zuerst das Tomatenragout auf den Tellern verteilen, die Nuggets daraufsetzen und die Gnocchi anlegen. Guten Appetit!

ZEITAUFWAND
40 min

MENGE
4 Portionen

SCHWIERIGKEIT
3 von 5

Prost Mahlzeit
BRILON KOCHT

Waldfeen-Erdbeer-Sabajone

ZUTATEN

- 500 g frische Erdbeeren
- 1 dunkler Biskuitboden
- 3 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 150 ml Weißwein
- 50 ml Marsala
- 4 cl Himbeergeist - Destillerie 1113

ZEITAUFWAND
15 min

MENGE
4 Portionen

SCHWIERIGKEIT
3 von 5

ZUBEREITUNG

- Die Erdbeeren, waschen, putzen und vierteln. Mit Zucker bestreuen und ziehen lassen.
- Den Biskuitboden würfeln und in Gläser füllen. Die Gläser sollten zu etwa 1/3 gefüllt sein.
- Den Biskuit mit dem Himbeergeist beträufeln. Die Erdbeeren darauf verteilen.
- Weißwein, Marsala, 2 EL Zucker und die 3 Eigelb in einer Metallschüssel über dem Wasserbad so lange schlagen bis eine leichte Bindung entsteht. Die Masse sollte etwa 70°C heiß werden, aber auf keinen Fall mehr! Die fertige Wein-Eimasse auf die Gläser verteilen, mit Minze oder gehackten Pistazien ausgarnieren und genießen. Na dann Prost!