



Hähnchenbrustfilet mit Parmaschinken auf Pfifferling - Risotto



60 Minuten



4 Portionen

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets

8 Scheiben Parmaschinken

500 gramm Risottoreis

2 Knoblauchzehen

2 Schalotten

250 ml trockener Weißwein

1 Liter Gemüsebrühe

500 gramm Pfifferlinge

100 gramm Parmesan

1/2 Bund Schnittlauch

Olivenöl

Muskat

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Knoblauch und eine Schalotte schälen. Schalotte in kleine Würfel schneiden, Knoblauch pressen. In einem Topf mit Olivenöl hell anschwitzen und den Risottoreis hinzugeben. Kurz darauf mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe nach und nach auffüllen, ständig rühren (Garzeit ca. 20 Minuten).
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 1 Filet in 2 Scheiben Parmaschinken rollen und in der Pfanne rundherum anbraten. In eine feuerfeste Form legen und ca. 20 Minuten im Backofen garen.
3. Pfifferlinge putzen, große dabei halbieren. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Eine Schalotte schälen, in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Die geputzten Pfifferlinge dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben.
4. In das fertig gegarte Risotto nun die Pfifferlinge geben und mit Muskat abschmecken.
5. Etwas Risotto auf einen Teller geben, die Hähnchenbrustfilets in dicke Scheiben schneiden und darauf legen. Etwas Parmesan darüber reiben.