

Hier und heute



Hähnchenroulade à la Cordon bleu mit Champignonpüree

Sterne Koch Alexander Wulf zaubert mit seiner Hähnchenroulade à la Cordon bleu eine besondere Variante des Klassikers – dabei sticht sowohl seine besondere Schnitttechnik ins Auge, als auch die feine Beilage aus Champignonpüree und Balsamicozwiebeln.

Das Rezept

Hähnchenroulade à la Cordon bleu mit Champignonpüree

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten Roulade

- 2 Stück Hähnchenbrust ohne Haut
- 2 Scheiben Gouda
- 2 Scheiben gekochter Schinken
- 100 g Panko, alternativ Paniermehl
- 2 Eier, verquirlt
- 50 g Mehl
- 150 ml Sonnenblumenöl
- Salz & Pfeffer

Die Hähnchenbrust in Schmetterlingsform einschneiden und mit einem schweren Gegenstand plattieren.

Tipp: Das Plattieren gelingt am einfachsten mit dem Boden eines Topfs, einer Pfanne oder einem Nudelholz.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Käse und Schinken belegen, gut einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren, sodass die Rolle beim Ausbacken nicht wieder aufgeht. Die Fleischrolle zuerst mit Mehl, dann mit Ei und anschließend mit Panko oder Paniermehl panieren. Die panierte Rolle im Fett von allen Seiten goldbraun in einer Pfanne anbraten und im Backofen bei 160 Grad ca. 8 Minuten garziehen. Vor dem Anrichten in der Mitte durchschneiden.

Zutaten Champignonpüree

- 500 g Champignons, klein geschnitten
- 50 ml Weißwein oder Madeira
- 3 Schalotten, klein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
- 50 g Butter
- Saft von einer Zitrone
- 1 Zweig Thymian, fein geschnitten
- 100 ml Sahne
- 3 EL Panko

Die fein geschnittenen Schalotten mit dem Knoblauch in der Butter gut anbraten. Die klein geschnittenen Champignons dazugeben und gut durchbraten lassen. Mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Solange einreduzieren, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Panko dazugeben. Mit Thymian abschmecken und die Masse mit einem Mixer oder Stabmixer pürieren, bis sie zu einem Püree wird.

Tipp: Je nach Geschmack kann das Püree mit Chili und Koriander verfeinert werden.

Zutaten Balsamicozwiebeln

- 4 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
- 70 ml Balsamicoessig

Hier und heute



- 1 EL Zucker
- Salz & Pfeffer
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt

Alle Zutaten in einem Topf miteinander vermischen und zum Kochen bringen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Balsamicozwiebelchen schmecken warm oder kalt als Beilage. Wer mag, kann die Zwiebelchen im Glas aufbewahren.

Tipp: Zu dem Gericht passt wunderbar Rucola mit ein paar Granatapfelkernen.