

GEFÜLLTE HÄHNCHENROLLE



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 6 Personen)

Das Hähnchen auslösen und das Fleisch der Keulen und Flügel hacken. Die „Dorati“ Tomaten und die Oliven grob hacken und zusammen mit den Kapern, dem Parmesan und den Fiokki mit dem gehackten Fleisch vermischen. Salzen und pfeffern und die Masse in die Mitte des ausgelösten Fleischstücks setzen. Einrollen und mit den Speckscheiben gitterförmig umwickeln. Mit „Profumoro“ würzen und vakuumverpacken.

Tipps

Vakuulgaren: 1,5 Stunden bei 65 °C

Vor dem Servieren sehr gut anbraten und bräunen. Oder 10 Minuten bei 180 °C im Umluftofen braten.

Menù-Zutaten

100 g Dorati - TN1

100 g Olive Nostrale denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91

10 g Fiokki - PC0

30 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7

n.B. Profumoro - P81X

Zutaten

1 ausgelöstes Hähnchen

16 Scheiben frischer Bauchspeck

20 g Parmesan

n.B. Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer