

HÄHNCHENRÖLLCHEN MIT GERÄUCHERTEM SPECK, SPARGEL UND SCAMORZA-KÄSE



Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Hähnchenschenkel säubern und entbeinen, dann mit einem Fleischklopfer leicht platt drücken und mit Pfeffer und Salz würzen. Auf jede Hähnchenscheibe drei Spargelscheiben legen; diese zu Rouladen aufrollen und mit geräucherten Speckscheiben belegen. In einer antihaftbeschichteten Pfanne das native Olivenöl extra erhitzen und die Butter schmelzen lassen; die Rouladen hineingeben und unter Wenden anbraten. Nun das Fleisch in eine Auflaufform geben und mit angefeuchtetem Backpapier abdecken; bei 180° fünf Minuten lang backen und fertig garen. Die Rouladen auf Tellern anrichten und mit der zuvor erhitzten Grancrema mit geräuchertem Scamorza beträufeln.

Menù-Zutaten

- 18 Punte di asparagi verdi lessate (Grüne Spargelpitzen „natur“, gegart) - U71
- 200 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91
- 300 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
- 60 ml Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

- 1500 g Hähnchenschenkel
- 50 g Butter
- n.B. Salz und Pfeffer