HÄHNCHENRÖLLCHEN MIT GERÄUCHERTEM SPECK, SPARGEL UND SCAMORZA-KÄSE



Menù-Zutaten

18 Punte di asparagi verdi lessate (Grüne Spargelspitzen „natur“, gegart) - U71X
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

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.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)