



Ofenhähnchen mit Spargel und Frühlingsrisotto

Mehr Infos

- Vorbereitung | 15 Min
- Backen | 40 Min
- Fertig in | 55 Minuten

Einkaufsliste

4-6 Personen

Für Ofenhähnchen:

- 700 g Hähnchenbrustfilet oder Keulen (alternativ 2-3 Süßkartoffeln)
- 1 Süßkartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Lauch
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Chili oder Piment d'espellette
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 Msp. Muskat
- 1 TL Rosmarin
- 30 g Mehl
- 30 ml Olivenöl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Mumm & Co Chardonnay
- 200 ml Sahne
- 100 g geriebenen Parmesan

Für die Creme:

- 200 g Ricotta
- 50 ml Sahne
- 100 g grüner Spargel
- 1 EL gehackte Petersilie
- 20 g ger. Parmesan
- 20 ml Olivenöl

Für die Knusperkruste:

- 40 g Pankomehl (oder Paniermehl)
- 1 EL Petersilie
- 20 g ger. Parmesan
- 50 ml Olivenöl
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer

So wird's gemacht

Für das Ofenhähnchen

Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Hähnchenbrustfilet vorbereiten (oder Süßkartoffeln schälen und in 2-3 große Scheiben schneiden). Süßkartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken. Lauch in feine Stücke schneiden. Die Gewürze und Mehl mischen und das Hähnchen (oder die Süßkartoffelscheiben) mit der Gewürzmischung einreiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchen aus der Pfanne nehmen und zunächst beiseite stellen. Lauch, Zwiebel, Knoblauch und Süßkartoffel in Scheiben schneiden und hinzufügen, alles gut anrösten.

Masse mit Mumm & Co Chardonnay und Brühe ablöschen, die restliche Gewürz-Mehl-Mischung hinzugeben. Sahne und den Parmesan hinzufügen und die Masse in eine Ofenform geben, darauf die Hähnchen verteilen.

Für die Creme

Spargel in feine Stücke schneiden. Gemeinsam mit Ricotta, Sahne, Petersilie und Parmesan verrühren. Masse über das Hähnchen geben und im Backofen zehn Minuten backen. Für die Knusperkruste alle Zutaten vermengen. Nach den zehn Minuten das Hähnchen aus dem Ofen nehmen und die Kruste darauf geben. Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze hochstellen und nochmals 20-30 Minuten backen.

Während das Hähnchen im Ofen gart, das Risotto vorbereiten.

Weiter auf Seite 2



Frühlingsrisotto

Mehr Infos

- Vorbereitung | 10 Min
- Kochen | 30 Min
- Fertig in | 40 Minuten

Einkaufsliste

Für das Risotto:

- 30 ml Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 350 g Risottoreis
- 900 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Mumm & Co Chardonnay
- 1 Zitrone
- 60 g Creme Fraiche
- 50 g Butter
- 1/2 TL Till
- 2 EL Basilikum
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 80 g Parmesan
- 300 g grüner Spargel
- 150 g grüne Erbsen

So wird's gemacht

Für das Risotto

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl bei mittlerer Hitze in einem Topf erwärmen, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und 3-4 Minuten anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und etwa zwei Minuten unter Rühren erhitzen. Derweil die Brühe in einem zweiten Topf erhitzen.

Reis mit dem Mumm & Co Chardonnay ablöschen und einmal aufkochen. Dabei gut umrühren, die Hitze wieder herunterstellen und zwei bis drei Minuten einreduzieren lassen.

Zitrone pressen. Den Saft sowie 1/4 der Brühe hinzugeben und verrühren. Köcheln lassen bis die Flüssigkeit deutlich reduziert ist, wieder 1/4 Brühe hinzugeben, erneut unter rühren köcheln lassen. So fortfahren bis die Brühe komplett aufgebraucht ist.

Parallel in einer Pfanne 25 g Butter erhitzen und den Spargel anbraten bis dieser bissfest bis gar ist.

Der Reis sollte nach etwa 25 Minuten al dente sein. 50 g Parmesan, Creme Fraiche, die Kräuter und Gewürze sowie die restliche Butter hinzugeben und gut unterheben. Zum Schluss den Spargel und die Erbsen hinzugeben und ebenfalls unterrühren.

Das Risotto auf Tellern anrichten, mit etwas Parmesan und Zitronenabrieb verfeinern und gemeinsam mit dem Hähnchen und Ofengemüse servieren.