

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 3. Mai 2021** ▪  
**Leibgericht mit Johann Lafer**



Susanne Göschel

**Hähnchenroulade mit Käse-Schinken-Füllung, Tomaten-Oliven-Gemüse und Kartoffelstampf**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Hähnchenroulade:**

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenteil und Haut
- 2 Scheiben Serranoschinken
- 1 Scheibe Comté, ca. 40 g
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL Dijon-Senf

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Knochen aus dem Hähnchenschenkel lösen, dann das Fleisch plattieren. Comté in Streifen schneiden. Fleischseite mit etwas Senf bestreichen, Schinken und Käsestreifen auflegen und zu einer Roulade drehen, mit Küchengarn binden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Anschließend in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten fertig garen. Die Pfanne zum Braten des Gemüses aufgestellt lassen.

**Für das Tomaten-Oliven-Gemüse:**

- 1 Fleischtomate à ca. 250 g
- 1 Lauchzwiebel
- 50 g schwarze Oliven, ohne Stein
- 1 Schalotte
- ½ Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleischtomate mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen.

Tomate quer halbieren. Die untere Hälfte der Tomate von Kernen befreien. Dabei über einer Schale mit einem Haarsieb arbeiten, um den Tomatensaft aufzufangen. Tomatensaft für den späteren Gebrauch beiseitestellen. Dann das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Die obere Hälfte der Tomate (mit dem Strunk) mit der Schnittfläche nach unten in ein Haarsieb legen und so gut es geht ausdrücken.

Oliven würfeln. Lauchzwiebel putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Schalotte abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und pressen.

Olivenöl in der Pfanne mit dem Hähnchenbratensatz erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin leicht anschwitzen. Mit oben gewonnenem Tomatensaft ablöschen, dann Frühlingszwiebel, Tomaten- und Olivenwürfel dazugeben und durchschwenken. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

**Für den Kartoffelstampf:**

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Vollmilch
- 3 Zweige Thymian
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch andrücken und abziehen. Topf mit Salzwasser aufsetzen, Thymian und Knoblauch

hinzugeben und die Kartoffeln darin weich kochen. Anschließend abgießen und ausdämpfen lassen. Thymianzweige entnehmen. Dann die Kartoffeln mit Olivenöl und Milch zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.