

## Christian Henze Zarte Ofen-Schnitzel mit Risotto

Donnerstag, 8. Februar 2024  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Mediterran

### Zutaten:

Für die Schnitzel:

1/2 Bund	Basilikum (oder andere Kräuter)
2	rote Chilischoten
125 g	Mozzarella
50 g	Parmesan
4	Hähnchenbrüste (ca. 700 g)
4	Bacon-Scheiben, dünn geschnitten
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Olivenöl

Für das Risotto:

1 l	Hühnerbrühe
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
50 g	Butter
300 g	Risottoreis
2	Lorbeerblätter
200 ml	Weißwein
1/2 Bund	Basilikum
50 g	Parmesan
5 EL	Olivenöl
etwas	frisch gemahlener weißer Pfeffer



### Zubereitung

1. Den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für die Schnitzel Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und grob schneiden.
3. Chilischoten waschen, längs halbieren, Kerne entfernen und die Schoten grob würfeln.
4. Mozzarella in Scheiben schneiden. Parmesan fein reiben.
5. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer waagrecht halbieren, aber nicht durchschneiden (Schmetterlingsschnitt).
6. Hähnchenbrüste aufklappen und mit Bacon, Mozzarella, Basilikum und Chili belegen. Parmesan aufstreuen und das Fleisch wieder überklappen.
7. Gefüllte Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, mit Öl bestreichen und auf ein Backblech legen.
8. Im vorgeheizten Backofen die gefüllten Schnitzel ca. 10 -15 Minuten garen.
9. Für das Risotto die Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen.
10. Die Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.
11. Die Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.
12. Reis dazu geben und gut verrühren, sodass die Reiskörner komplett von Butter überzogen sind und leicht glasig glänzen.
13. Die Lorbeerblätter dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
14. Die heiße Brühe Schöpflöffel für Schöpflöffel angießen und jeweils den Reis bei schwacher Hitze köchelnd die Flüssigkeit komplett aufnehmen lassen.

15. In der Zwischenzeit Basilikum abrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und grob schneiden.
16. Parmesan fein reiben.
17. Sobald der Reis bissfest gegart ist, Lorbeerblätter entfernen. Parmesan und Olivenöl unter den Reis rühren. Risotto mit Pfeffer abschmecken und Basilikum locker untermischen.
18. Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Ofen-Schnitzel schräg aufschneiden und auf dem Risotto anrichten.

Pro Portion: 1014 kcal/ 4265 kJ  
48 g Kohlenhydrate, 62 g Eiweiß, 62 g Fett