Ginchicken - Tomatenrisotto

Schwierigkeit CCCCC

Zeitaufwand ca. 45 min.

Zutaten für 2 Personen

2 Stk	Hühnerbrüste	2 Stk	Zwiebel
1 Dose	Geschälte Tomaten	½ Lit.	Gemüsesuppe
	Verschiedene Kräuter	1/16 Lit	Gin
	Safranfäden		Salz, Pfeffer
250 gr.	Risottoreis		Olivenöl und etwas Weisswein

Tomatenmark, Parmesan, Butter

© www.heikokocht.at, 2016

Zubereitung:
Am besten am Vortag:
Hühnerbrüste, von Haut und Sehen befreien! In eine tiefe Schüssel legen!
1 Stk Zwiebel grob hacken und zur Hühnerbrust geben, Safran Fäden zum Gin geben und kurz ziehen lassen, danach die Safran/Ginflüssigkeit ebenso zur Hühnerbrust.
Kräuter: Olivenkraut, Thymian, etwas Rosmarin und gerne auch Petersilie kurz etwas hacken und zur Hühnerbrust geben. Das Ganze mit Olivenöl aufgießen und im Kühlschrank mind. über Nacht marinieren lassen. Kann gerne auch 2-3 Tage marinieren, je länger desto intensiver!

Risotto:
1 Stk. Zwiebel fein hacken
In einer tieferen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Zwiebel in der Pfanne kurz glasig anschwitzen, dann den Risotto Reis dazugeben und kurz durchrösten – Tomatenmark kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen, Dosentomaten dazugeben und mit etwas Suppe nun immer wieder unter Rühren aufgießen bis der Reis eine schöne cremige Konsistenz aufweist (ca. 20 Minuten) – mittlere Hitze!

In der Zwischenzeit die Hühnerbrüste aus der Marinade nehmen, wenn gewünscht auf Spieße stecken und in einer Grillpfanne rundum mit etwas Olivenöl schön und durch braten!

Risotto mit einem Stück Butter verfeinern, abschmecken mit Salz und Pfeffer und mit gehobeltem Parmesan bestreuen. Eventuell mit Pertersile schön bestreuen. Gerne können Sie auch ein paar Cherry Tomaten mit der Hühnerbrust braten und gefällig auf die Teller legen!
Anrichten

Gutes Gelingen

© www.heikokocht.at, 2016