

## Gerolltes Hühnerbrustfilet an Sesamsauce

1 Hühnerbrust  
7 EL Mascarpone  
1 Bund Basilikum  
2 EL Sesamkörner  
1 EL Sesamöl  
1 EL Walnussöl  
ca. 0,15 l Sahne  
ca. 0,1 l Gemüsefond  
1 Möhre  
1/2 Stange Lauch  
1 gelbe Paprika  
ca. 20 Zuckererbsen  
250 g Kartoffeln  
1/8 l Milch  
3 - 4 EL Butter  
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten  
1 Stange Zitronengras  
etwas Parmesan, frisch gerieben  
ein paar Paprikachips  
etwas Aivar (Paprikapaste)  
Oregano, Salz, Pfeffer, Muskat

Hühnerbrustfilet in zwei dünne flache Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. 4 EL Mascarpone mit Parmesan, Oregano und Aivar verrühren und damit das Fleisch bestreichen. Dann mit Basilikumblättern belegen und aufrollen. Die Fleischrollen fest in Frischhaltefolie einpacken, darum Alufolie wickeln und 30 Minuten im heißen (nicht kochenden) Wasser gar ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen, kochen und durch die Presse drücken. Mit Milch, 1/2 EL Butter und einem Schuss Sahne vermischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Darunter fein geschnittene Basilikumblätter mischen. Für die Sauce die Sesamkörner in einer Pfanne leicht rösten und mit Sesam- und Walnussöl ablöschen. Gemüsefond aufgießen, 3 EL Mascarpone hinzugeben und etwas einkochen lassen. Die restliche Sahne leicht schlagen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne unterheben.

Möhre, Lauch und Paprika in feine Streifen schneiden. Knoblauch in etwas Butter andünsten, Zitronengras, Erbsen und Gemüsestreifen dazugeben und dünsten.

Anschließend Zitronengras entfernen und das Gemüse anrichten. Zuerst die Erbsen auf die Teller geben und darauf als Blüte die Gemüsestreifen. Mit Parmesan und gehacktem Basilikum bestreuen. Den Kartoffelbrei abwechselnd mit den Chips als Turm daneben anrichten und mit Basilikum garnieren. Hühnerbrustfilets aus den Folien wickeln, dazugeben und mit der Sauce umgießen.