

# BELLA POLETTA

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



FOLGE **52** Polentasuppe  
mit Perlhuhn-Roulade





Cornelia Poletto rollt die Perlhuhnbrust mit Schinken auf



Die Polenta wird nach und nach in die Brühe gerührt

## Polentasuppe mit Perlhuhn-Roulade

**Schwierigkeitsgrad:** mittel  
**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde

### Zutaten (für 4 Portionen):

**Für die Roulade:** 1 Perlhuhnbrust, 2 große dünne Scheiben Parmaschinken, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 Salbeiblätter, 1 EL Olivenöl. **Für die Suppe:** 40 g Pancetta (italienischer Bauchspeck, im Stück), 2 EL Olivenöl, 2 Schalotten (fein gewürfelt), 100 ml Weißwein, 750 ml Geflügelbrühe, 40 g Polenta (Bramata), 200 g Sahne, 1 EL Basilikumblätter (fein geschnitten), 50 g frisch geriebener Parmesan, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle. **Außerdem:** ca. 1 EL Olivenöl, Chiliflocken, einige frische Rosmarinnadeln, Kürbiskernöl.

- Für die Roulade den Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Perlhuhnbrust waschen und trocken tupfen. Das Fleisch längs so einschneiden, dass man es auseinanderklappen kann. Zwischen zwei Lagen Folie mit einem Plattierisen etwas flach klopfen. Das Fleisch so auf eine Scheibe Parmaschinken legen, dass der Schinken an der oberen breiteren Seite ca. 2 cm übersteht. Pfeffern, die zweite Scheibe Schinken darauflegen und die Salbeiblätter darauf verteilen. Roulade von der unteren spitzen Seite her aufrollen.
- Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Roulade zunächst von der Seite mit der „Naht“ anbraten, dann von allen Seiten anbraten. Pfanne in den Ofen geben, Perlhuhnbrust 4–6 Minuten garen. Pfanne aus dem Ofen nehmen, Perlhuhnbrust herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Pfanne beiseitestellen.
- Für die Suppe Pancetta im heißen Öl in einem mittelgroßen Topf ca. 2 Minuten ausbraten. Schalotten dazugeben, unter Rühren darin glasig anschwitzen. Mit Wein ablöschen, kurz einkochen lassen. Brühe hinzufügen und aufkochen lassen. Polenta unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einrieseln lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Sahne hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Mit Basilikum, Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für das Chili-Rosmarin-Öl das Olivenöl zum Bratensud in die Pfanne geben, erhitzen. Chiliflocken je nach Geschmack und ein paar Rosmarinnadeln darin kurz anschwitzen. Pancetta entfernen, Suppe erhitzen, in vorgewärmten Tellern anrichten. Roulade in dünne Scheiben schneiden, in die Suppe geben. Mit den Ölen beträufeln und mit Rosmarin garnieren.

### Pro Portion:

ca. 630 kcal, 17 g Eiweiß, 53 g Fett, 10 g Kohlenhydrate

\* Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto ([www.poletto.de](http://www.poletto.de)) verpasst? Unter [www.fuer-sie.de](http://www.fuer-sie.de) können Sie sich alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



### Polettos Wein-Tipp

Dirk Pauleweit, Sommelier im „Poletto“, empfiehlt dazu einen 2007 Nebbiolo Langhe DOC von Marco Parusso aus dem Piemont: „Er hat ein intensives Bouquet nach reifen dunklen Früchten wie Kirschen und roten Beeren, schmeckt kraftvoll und elegant zugleich, unterstützt von feiner Mineralität.“ Für ca. 12,50 Euro über [www.poletto.de](http://www.poletto.de).