

## Hähnchenfilet im Pistazienmantel mit Zitronenrisotto

### Zutaten

**(für 4 Personen):**

4 Hähnchenbrustfilets  
3 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
25 g Paniermehl  
125 g Parmesan  
75 g Pistazien  
4 EL Olivenöl  
300 g Risotto-Reis  
4 EL Butter  
100 ml Weißwein  
ml Geflügelfond  
1 Zitrone  
Salz und Pfeffer



**Nährwerte:**

**Zubereitungszeit:**

circa 30 Minuten

## Hähnchenfilet im Pistazienmantel mit Zitronenrisotto

### Zubereitung:

1. Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.



2. Als erstes Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides mit Paniermehl, 50 g Parmesan, gehackten Pistazien und etwas Salz und Pfeffer mischen.



3. Dann die Hähnchenbrustfilets in 2 EL Öl von jeder Seite für 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



## Hähnchenfilet im Pistazienmantel mit Zitronenrisotto

4. Die Pistazienmasse mit 2 EL Öl mischen, auf die Hähnchenfilets geben und leicht andrücken. Im Ofen mit der Grillfunktion circa 7 bis 10 Minuten gratinieren.



5. Den Risotto-Reis mit 2 Schalotten...



6. ...in Butter glasig andünsten.



7. Weißwein angießen und reduzieren lassen.

## Hähnchenfilet im Pistazienmantel mit Zitronenrisotto



8. Jetzt Geflügelfond nach und nach angießen, einkochen lassen und währenddessen immer gut umrühren.



9. Zum Schluss restlichen Parmesan, Zitronenabrieb...



- 10....und -saft unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig.

## Hähnchenfilet im Pistazienmantel mit Zitronenrisotto



11. Hähnchenfilet im Pistazienmantel mit Zitronenrisotto auf Tellern anrichten und genießen!



## Hähnchenfilet im Pistazienmantel mit Zitronenrisotto



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)