

Das Rezept zum Auftritt - für Sie zum Mitnehmen!

Kochbühne

Rentschlers
Herr Boris Rentschler

Pollo con Cebolla

4 Maishuhnkeulen
4 Maishuhnflügel
100 g Olivenöl
400 g weiße Zwiebeln, in Streifen geschnitten
380 g Schalotten, im Ganzen
180 g eingelegte Perlzwiebeln
60 g Taggiasca-Oliven, ohne Kerne
350 g Weißwein
2 rote Spitzpaprika, der Länge nach geviertelt
1 Sternanis
2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen
5 Korianderkörner
400 g Geflügelfond
Schwarzer Pfeffer

Zum Anrichten:

20 g Butter
20 g Olivenöl
1 EL Pinienkerne, gehackt
1 EL Petersilie, gehackt
1 TL Rosmarin, fein gehackt

Maishuhnkeulen und Flügel salzen und in einem Schmortopf mit Olivenöl anbraten. Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen. Zwiebeln und Schalotten in Öl geben und ebenfalls anbraten. Perlzwiebeln unter fließendem Wasser abspülen und dazugeben, ebenso die Oliven. Etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze weiterbraten und dann mit dem Weißwein ablöschen. Paprikaviertel, die Gewürze und die Geflügelbrühe hinzufügen, auch das Fleisch wieder in den Topf geben. Alles zusammen ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Zum Anrichten:

Die Butter und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pinienkerne, Petersilie und Rosmarin darin kurz anbraten. Unter die Sauce rühren.

Dazu servieren wir ein Risotto mit Pilzen und Haselnüssen

Guten Appetit!