

## HÄHNCHENKEULE UND HÄHNCHENBRUST AUS DER PFANNE MIT ROTEM PESTO, RUCOLA UND LECCINO-OLIVEN



### Menù-Zutaten

30 g Olive Leccino denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z92  
50 g Pesto Rosso (Rotes Pesto) - X80X

### Zutaten

1 Hähnchenkeule  
1 Hähnchenbrust mit Flügel  
20 g Saatöl  
n.B. Salz und Pfeffer  
20 g frische Rucola  
1 frische Kirschtomate

Chef: Giovanni Pace

### Zubereitung

Das Fleisch des unteren Knochens der Keule sorgfältig vom Knochen lösen, wobei der Knochen mit dem Fleisch verbunden bleiben soll. Mit der Brust ebenso verfahren, wobei der Flügelknochen mit der Haut ebenfalls mit dem Fleisch verbunden bleibt. Eine Brusthälfte verwenden und diese zusammen mit der Keule auf der Hautseite anbraten. Ein paar Minuten im Ofen fertig garen. Zum Servieren einen Streifen Rotes Pesto in die Mitte des Tellers geben, die Keule und die Hähnchenbrust darauflegen und mit fein gehacktem Rucola und halbierten Leccino-Oliven garnieren. Mit einer frischen gebratenen Kirschtomate