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 garnieren

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)