

HÄHNCHENSCHENKEL IN SOSSE "POMODORINA"



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Hähnchenschienkel entbeinen, ohne das Fleisch einzuschneiden: dazu ein scharfes Messer eng am Knochen entlangführen und diesen dann herausziehen. Zur Zubereitung der Füllung den Stängelkohl hacken und mit der Wurstmasse vermengen. Den geriebenen Parmesankäse und das Pulver für Kartoffelflocken hinzugeben und alles vermischen. Die Hähnchenschienkel mit der Masse füllen. Mit dem Produkt Profumoro aromatisieren, einen Schuss Olivenöl hinzugeben und 20 Minuten lang bei 180° im Ofen backen. Das Produkt Pomodorina zu einer Creme emulgieren und in der Mitte des Tellers als Spiegel anrichten. Die Hähnchenschienkel in Scheiben schneiden und diese auf den Teller legen. Mit einem Rosmarinzwig garnieren und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

18 g Fiocchi - PC0
270 g Friarielli (Stängelkohl) - BJ1
450 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
n.B. Profumoro - P81X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

n.B. Rosmarin
42 g Parmesankäse
360 g Mettwurst (Salsiccia)
1200 g Hähnchenschienkel