

MIT KASTANIEN UND DURCHWACHSENEM SPECK GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHENKEL



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Die Hähnchenschienkel entbeinen. Die Castagnapronta hacken (4 ganze Kastanien zur Verzierung beiseitestellen) und zusammen mit dem gewürfelten Räucherspeck anbraten. Die Hähnchenschienkel füllen und mit einer Scheibe Räucherspeck und einer ganzen Kastanie dekorieren. Mit frischen Kräutern garnieren.

Menù-Zutaten

150 g Castagnapronta (Esskastanien, gebrauchsfertig) - AR1
150 g Castagnapronta (Esskastanien, gebrauchsfertig) - AR1
24 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9
60 g Fiocchi - PC5
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PGO

Zutaten

100 g Räucherspeck, gewürfelt
4 Hähnchenschlegel
4 Scheiben Räucherspeck (dünn geschnitten)