

Pollo fino mit Rahmsauce, Spätzle und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Pollo fino:

4 Hähnchenoberkeulen	100 g weiße Champignons	1 Zwiebel
50 ml Sahne	25 g Butter	Butterschmalz
3 TL Preiselbeer-Kompott	3-4 Quittengelee	250 ml Rinderfond
10 ml trockener Rotwein	1 TL edelsüßes Paprika	3 TL gemahl. Champignons
1 TL gerebeltes Bohnenkraut	½ TL Chiliflocken	50 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Spätzle:

250 g Gelbweizenmehl	70 g Semola di grano duro	4 Eier
100 ml Mineralwasser	1 EL Semmelbrösel	1 EL Butter
Muskatnuss	Salz	

Für den Salat:

½ Salatgurke	125 g Joghurt	1 Zitrone, davon Saft
1 TL gerebelter Dill	1 Prise gemahl., getrock. Sellerie	1 Prise gemahl. Senfsaatsamen
1 EL Kürbiskernöl	3 Halme Schnittlauch	3 Zweige Petersilie
2 TL Zucker	Salz	weißer Pfeffer

Für das Pollo fino:

Die Hähnchenkeulen auslösen, enthäuten, zweimal durchschneiden (bei mehr Zeit gerne ganz lassen) und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Hähnchen von beiden Seiten auf großer Flamme leicht anbraten.

Zwiebel abziehen und in kleine Stücke schneiden. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Hähnchen in eine hitzebeständige Schüssel umfüllen und warmhalten. Zwiebel und Champignons im Pfannensud bei mittlerer Hitze glasig andünsten und mit Rotwein ablöschen. Mit Rinderfond aufgießen und 100 ml Wasser dazu geben. Quittengelee und Preiselbeeren sowie Paprikapulver, gemahlene Champignons und gerebeltes Bohnenkraut hinzufügen und mitköcheln lassen. Nach einem kurzen Aufkochen die Hähnchenteile mit in die Sauce geben und 20 Minuten garen lassen. Hähnchen wieder in eine separate Schüssel legen, Sauce durch ein Sieb passieren und wieder auf den Herd stellen. Sahne unterrühren. Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze erstellen und in die leicht simmernde Sauce mit Hilfe eines Schneebesens zum Andicken einrühren. Einmal kurz aufkochen lassen und sofort wieder runterschalten. Bei kleiner Hitze warmhalten und gut mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Bei Bedarf nochmal Preiselbeeren und Quittengelee unterheben.

Für die Spätzle:

Eier mit 50-100 ml Mineralwasser, Salz, etwas Muskat, Mehl und Semola in einer Küchenmaschine gut verkneten. Der Teig sollte etwas dünner sein, da er geschabt wird. Gut ziehen lassen, so dass das Mehl die Flüssigkeit binden kann. Wer kein Gelbweizenmehl hat, kann Weizenmehl, Type 405, mit Kurkuma gelblich einfärben.

Teig mit einem Spätzleschaber auf einem Spätzlebrett in köchelndes Wasser schaben. Umrühren. Wenn die Spätzle oben schwimmen, sind sie gar. Sofort in gesalzenes, kaltes Wasser umfüllen. Danach abseihen.

Spätzle mit Butter und Semmelbröseln in einer Pfanne schwenken, bis sie wieder heiß sind.

Für den Salat:

Gurke schälen und mit einem Gurkenhobel in Scheiben schneiden. Ca. 5 g Salz hinzugeben und

für 10-15 Minuten ziehen lassen. Anschließend Gurke mit den Händen kräftig ausdrücken, das überschüssige Wasser entfernen. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und zur Gurke geben. Joghurt, Zucker, Dill, Sellerie und Senfsaatsamen zur Gurke geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Zucker abschmecken.

Kürbiskernöl unterheben. Schnittlauch und Petersilie hacken und über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. Und mit Dill garnieren.

Bärbel Adelhelm am 03. August 2023