

Minestrone di pollo

Für 4 Personen

Basilikumpesto:

1 Bund Basilikum	4 Zweige Minze	1 EL Pinienkerne, geröstet
1 EL Parmesan, gerieben	200 ml Olivenöl, bestes	Meersalz, fein

Pfeffer

Minestrone:

1 Bund Suppengrün	1 Gemüsezwiebel	1 Freilandhähnchen, ca. 1 kg
100 ml Weißwein	2 – 3 l Geflügelbrühe	2 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian	2 Zweige Petersilie	10 Pfefferkörner
1 Nelke	3 Pimentkörner	1 Bund Spargel, grün
6 Stangen Staudensellerie	100 g Erbsen, gepahlt	100 g Saubohnen, gepahlt
4 Bundmöhren	1 Spitzkohl, klein	200 g Suppennudeln, klein

Meersalz

Basilikumpesto:

Die Blätter von den Stielen zupfen und alle Zutaten, bis auf den Parmesan im Mörser oder Mixer pürieren. Den geriebenen Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Minestrone:

Das Suppengrün waschen und putzen. Die Gemüsezwiebel halbieren und mit den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Öl dunkel bräunen. Das Freilandhähnchen waschen. Den Weißwein mit der Geflügelbrühe, dem Suppengemüse, der Zwiebel, den Lorbeerblättern, den Thymian- und Petersilienzweigen, den Pfefferkörnern, der Nelke und den Pimentkörnern in einen Topf geben, aufkochen und leicht salzen. Das Hähnchen hinein geben und auf kleiner Temperatur, kurz unter Siedepunkt, circa 45 bis 60 Minuten gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit beim grünen Spargel nur die Enden abschneiden. Den Staudensellerie schälen und Fäden ziehen. In schräge Stücke von circa drei Zentimeter Länge schneiden. Die Erbsen und Saubohnen blanchieren, in Eiswasser abschrecken und von den Saubohnen die dünne Haut entfernen. Die Bundmöhren schälen. Den Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden. Die restlichen Gemüse in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Das fertige Hähnchen aus der Brühe heben und tranchieren. Die Hühnerbrühe durch ein Spitzsieb passieren und in den Topf zurückgeben. Eventuell mit Meersalz abschmecken. Die Nudeln in kochendem Salzwasser „al dente“ garen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das blanchierte Gemüse und circa vier Esslöffel Pasta zurück in die Brühe geben, erhitzen und in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Hähnchenbrust in Scheiben aufschneiden und darauf setzen. Mit Basilikumpesto servieren.

Tipp:

Aus den Hühnerkeulen und den restlichen Nudeln lässt sich am nächsten Tag ein wunderbarer Nudelsalat herstellen. Dafür das Hähnchenfleisch vom Knochen zupfen und in Streifen schneiden. Die restliche Pasta mit Pesto abschmecken, das Keulenfleisch dazugeben und mit ein paar Streifen Parma-Schinken, Rucola und Kirschtomaten abrunden. Mit mildem Weinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Cornelia Poletto am 10. Februar 2012