

Cavatelli in Mandel-Safransauce Rezept für 2 Personen

Gefüllte Hähnchenbrust auf Sizilianische Art Rezept für 2 Personen

Ein Rezept von:
Massimo Villari
 Partyservice und Feinkost Villari, Würzburg



Zutatenliste für die Cavatelli in Mandel-Safransauce

100 g gehobelte Mandeln | 125 ml Milch | 125 ml Sahne | Peperoncino | 1x Safranfäden | 320g -350 g Cavatelli-Nudeln (oder zum Beispiel Orecchiette, Malloreddus) | Pecorino | Pistazien (oder Pinienkerne)

Zubereitung der Cavatelli in einer Mandel-Safransauce

- Die gehobelten Mandeln in der Hand zerreiben und in der Milch-Sahnemischung langsam einkochen lassen. Mit ein wenig Peperoncino würzen und den Safran dazugeben. Dazu vorher die Safranfäden in lauwarmem Wasser auflösen.
- Die Nudeln sehr bissfest garen. Nach dem Abseihen die Cavatelli weitere 3 bis 4 Minuten in der Safran-Mandelsauce weiterköcheln lassen, damit der Geschmack durch das Aufnehmen der Sauce besonders zur Geltung kommt. Am

Schluss mit frischen Pecorino und den klein gehackten Pistazien oder Pinienkerne bestreuen.

Zutatenliste für die Gefüllte Hähnchenbrust auf Sizilianische Art

2 Hähnchenbrüste | Salz und Pfeffer | 2 Karotten | 4 Kartoffeln | 1 Petersilienwurzel | Pastinake | 1 rote Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 100 g Rinderhackfleisch | 10 g Fenchelsamen | Öl | frische Kräuter (z. B. Thymian, Rosmarin, Salbei) | 250 ml Wein | 200 g kleine Kartoffeln

Zubereitung der Gefüllten Hähnchenbrust auf Sizilianische Art

- In die Hähnchenbrüste eine Tasche schneiden und diese leicht mit Salz und Pfeffer einreiben.
- Für die Füllung von allen Gemüsezutaten ein Viertel entnehmen. Karotten, Kartoffeln, Petersilienwurzel und Pastinake in kleine Würfel schneiden.
- Die rote Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und in die Pfanne geben. Die Gemüswürfel zu den Zwiebeln geben, mit Salz und Pfeffer würzen und sie weich dünsten.
- Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fenchelsamen in einem Mörser zerstoßen und ebenfalls zum Hackfleisch geben. Für mehr Fenchelgeschmack zusätzlich einige schwarze Pfefferkörner in den Mörser geben.
- Das Hackfleisch zu den bereits erkalteten Gemüswürfeln geben, mischen und die Masse mit einem Teelöffel vorsichtig in die Hühnerbrust füllen. Die Brust mit einem Kochfaden oder Zahnstocher gut verschließen und in einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten kurz anbraten.
- Das restliche Gemüse in größere Würfel (ca. 1 x 1 cm) schneiden. Diese in einem Bräter mit etwas Öl anbraten und mit den frischen Kräutern würzen. Das Gemüse mit der Hälfte des

Weines aufgießen und etwas einköcheln lassen. Danach die Hühnerbrüsten auf das Gemüsebett legen und für ca. 25 bis 35 Minuten bei 180°C im Backofen garen lassen. Die Kochzeit ist abhängig von der Größe der Hühnerbrust. Falls etwas Flüssigkeit fehlt, den restlichen Wein oder Gemüsebrühe nachfüllen.

7 Die kleinen Kartoffeln kochen. Diese kann man auch mit Schale essen.

8 Die Hühnerbrust in Tranchen schneiden und mit dem Gemüse und den kleinen Kartoffeln servieren.

Guten Appetit!



TVtouring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tvtouring.de/mediaathek