

Frisch gekocht
Dienstag, 15. November 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Chorizo-Paprika-Sud mit Bohnen und Zitronenhenderl

1 Stunde/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Huhn, Schale von 1 unbehandelten Zitrone, Thymian, Rosmarin, Salbei, 125 g Butter, 40 g kleine weiße Bohnen (über Nacht eingeweicht), 3 rote Spitzpaprika, 250 g Fregola Sarda (sardische Pasta), Basilikum.

Für den Chorizo-Paprika-Sud: 100 g roter Paprika (in Würfel geschnitten), 100 g Fenchel (in Würfel geschnitten), 100 g weiße Zwiebel (klein gehackt), 100 g reife Tomaten (in Würfel geschnitten), 2 Bauchspeckscheiben (geschnitten), 60 g Chorizo (klein geschnitten), Olivenöl, 2 Knoblauchzehen (klein gehackt), 1 TL Tomatenmark, 1 TL Paprikapulver, 30 g Zucker, einige Safranfäden, Noilly Prat, 1 Liter Geflügelfond, Rosmarin, Thymian.

Zubereitung

Für den Chorizo-Sud Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Fenchel, Paprika Bauchspeck und Chorizo zugeben und mitbraten. Mit Salz würzen und die Kräuter zugeben. Das Tomatenmark und das Paprikapulver einrühren, die Tomaten und etwas Zucker zugeben und mit Geflügelfond aufgießen. Den Wermut mit dem Safran zugießen und alles 30 Minuten dünsten. Mit dem Stabmixer fein mixen und durch ein Sieb passieren.

Die eingeweichten Bohnen ca. 15 Minuten in Wasser oder Gemüfefond weich kochen.

Die Spitzpaprika im Rohr bei 200 °C so lange braten und immer wieder wenden, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Paprika häuten und 4 Filets zu Röllchen formen, den Rest in Würfel schneiden.

Die Pasta in Salzwasser kochen, danach abseihen. Die Paprikawürfel mit den gekochten Bohnen vermischen; mit dem Chorizosud verfeinern und die Pasta dazugeben.

Die Butter schaumig rühren und mit Zitronenzesten, Thymian, Salbei und Rosmarin verrühren, im Kühlschrank fest werden lassen. Die Haut des Huhns an der Brustseite etwas ablösen. Die Zitronenbutter in Scheiben schneiden und diese unter die Haut des Huhns schieben. Etwas Suppe und Butter in einen Bräter geben, das Huhn daraufsetzen und im Rohr bei 190 ° ca. 30 Minuten braten. Danach das Huhn tranchieren bzw. teilen.

In tiefen Tellern das Ragout anrichten, eine Tranche vom Huhn daraufsetzen, etwas Chorizo-Sud zugießen und mit einem Paprikaröllchen und etwas Basilikum servieren.