

Pollo Fino mit Esterházy Paprikasauce

Dieses Hähnchengericht Pollo Fino mit Esterházy Paprikasauce ergibt ein feines Geflügelgericht, bei welchem die Soße bei Zeitmangel schon am Tag zuvor vorgekocht und man somit ohne große Mühe ein köstliches Gericht für die ganze Familie zu Tisch bringen kann.

Pollo Fino ist ein nicht gerade sehr großes, dafür sehr saftiges Stück Hähnchenfleisch mit Haut, welches aus dem entbeinten Hähnchen Oberschenkel stammt.

Diese sogenannten Pollo Fino Hähnchenstücke kann man beim Metzger schon ausgebeint kaufen oder auch vorbestellen, oder die Arbeit auch selbst erledigen.

Dazu einen Hähnchenschenkel mit Haut an der inneren Fleischseite mit dem Messer am Knochen entlang einschneiden, bis man zum Gelenk gelangt. Dieses Gelenk dann durchschneiden oder mit den Fingern durchbrechen und vorsichtig herausheben.

Dabei entsteht ein flaches längeres Stück

Hähnchenfleisch mit Haut, welches man füllen und wie eine Roulade zusammenrollen, oder wie hier bei diesem Rezept auf der Hautseite zuerst knusprig braten oder nach Wunsch auch grillen und zusammen mit einer extra zubereiteten Sauce zusammen mit einer beliebigen Beilage genießen kann.



Zutaten: für 4 Personen

Ca. 600 g Pollo Fino (ausgebeinte Hähnchen-Oberschenkel mit Haut)

2 EL Öl zum Braten

Salz

Pfeffer

Für die Esterházy Paprikasoße:

1 EL Öl

10 g Butter

1 – 2 Zwiebeln (150 g)

125 g Möhren

125 g Knollensellerie

2 TL mildes Paprikapulver

1 TL Mehl (12 g)

½ TL Zucker

Salz

Etwas Paprikapulver scharf

Schwarzer Pfeffer

100 g Creme fraîche (30 % Fett)

1 TL Speisestärke in wenig Wasser aufgelöst

1 große rote Paprikaschote

Ca. 15 g Butter zum Anbraten

Salz

Etwas Paprikapulver mild

Zubereitung:

Für die Zubereitung vom Rezept **Pollo Fino mit Esterházy Paprikasauce** zuerst mit den oben angegebenen Zutaten nach Rezept

Esterházy Grundsoße

eine Soße kochen.

Für die Fertigstellung der Esterházy Paprikasauce:

1 rote Paprikaschote waschen, nach Wunsch die Haut abschälen, putzen, das Kerngehäuse und die inneren hellen Häute entfernen.

Anschließend in sehr dünne Paprikastreifen schneiden und in etwas Butter in einer beschichteten Pfanne unter mehrfachem Wenden in ein paar Minuten weichschmoren, mit Salz und etwas Paprikapulver mild abschmecken und unter die vorbereitete erneut aufgewärmte Esterházy Grundsoße unterheben.

Eine beliebige Beilage wie Reis, Teigwaren, sehr lecker schwäbische Spätzle oder Kartoffeln vorbereiten.

Die ausgebeinten Hähnchenoberschenkel ringsum mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne in 2 EL heißem Pflanzenöl das längliche Stück Hähnchenfleisch ausgebrettet mit der Hautseite zuerst gut 5 – 6 Minuten anbraten, damit das Fett ausgebraten und die Haut knusprig wird. Die Pollo Fino wenden und die Fleischseite in weiteren ca. 4 – 5 Minuten fertig braten.

Zum Servieren:

Heiße Esterházy Paprikasauce als Soßenspiegel auf jeden Esssteller gießen.

Darüber eine Portion gebratenes Pollo Fino leicht zusammengerollt mit der Knusperhaut nach oben legen und zusammen mit einer beliebigen Beilage und einem grünen Salat als nicht alltägliches feines Hähnchengericht genießen.

Kalorienangaben

Eine Portion Pollo Fino mit Esterházy Paprikasauce enthalten ca. 440 kcal und ca. 32 g Fett