

## Rezept

# Sherry-Hähnchen »Jerez«

Ein Rezept von **Stevan Paul**

Spanisch, Geflügel, Hauptgang, omnivor / mit Fleisch



Foto: Andrea Thode

Die knusprig-saftigen Hähnchenschnitzel dürfen in Sherry baden, später umschmeichelt eine kleine À-la-minute-Sauce das Zusammentreffen mit feinen Bandnudeln. Dazu passt jener Sherry, mit dem auch gekocht wurde: Fino Sherry, Manzanilla oder Oloroso. Bitte in jedem Fall gut gekühlt servieren, 8–12 Grad sind ideal.

Zubereitungszeit

 **30 Min**

Pro Portion

 **750 kcal**

## Zutaten

- ☐ 2 ausgelöste Hähnchenkeulen
- ☐ Salz
- ☐ Sherry (wahlweise Fino, Manzanilla, oder Oloroso)
- ☐ 1-2 EL Haselnussblättchen
- ☐ 6 Schalotten
- ☐ 2 EL Olivenöl
- ☐ 1 Knoblauchzehe
- ☐ 6-8 entsteinte Backpflaumen
- ☐ 150 ml Hühnerbrühe
- ☐ 200-250 g breite Bandnudeln (Pappardelle)

## Getränkeempfehlung

Sherry trocken (Fortified) Sherry trocken (Fortified)

# Zubereitung

## 1. \_\_\_\_\_

Das Hähnchenkeulenfleisch in jeweils 3 Stücke schneiden, salzen und mit 1 Esslöffel Sherry marinieren (siehe Tipp) Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Schalotten pellen, längs halbieren und salzen.

## 2. \_\_\_\_\_

Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Hähnchenteile trockentupfen, mit der Hautseite nach unten hineingeben und bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten goldbraun braten. Knoblauch pellen und längs vierteln. Den Ofen auf 80 Grad schalten.

## 3. \_\_\_\_\_

Die Hähnchenteile dann wenden, die Schalotten, Knoblauch und Backpflaumen zugeben, weitere 6–8 Minuten auf der Fleischseite braten. Die Hähnchenteile herausnehmen und im Ofen warm stellen. Den Bratensatz mit den Schalotten und Backpflaumen in der Pfanne mit 50 ml Sherry ablöschen und aufkochen. Brühe zugeben und offen leicht dicklich einkochen.

## 4. \_\_\_\_\_

Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Abgießen, abtropfen, mit der Würzsauce in der Pfanne mischen, eventuell noch leicht salzen. Mit den Hähnchen anrichten, mit Haselnüssen bestreut servieren.

Tipp: Tatsächlich lassen sich die Hähnchenteile schon Stunden vor dem Essen salzen und mit Sherry marinieren – abgedeckt, im Null-Grad-Fach des Kühlschranks (und bis zu 8 Grad), gelingen sie so noch zarter und aromatischer.

## Rezept-Rubriken

Geflügel

Spanisch

Hauptgang

omnivor / mit Fleisch