

Pouletragoût im Fenchelkompott mit frischen Nudeln

🕒 1 Stunde

Schwierigkeit Mittel



Zutaten Pouletragoût und Fenchelkompott

für 4 Personen

800 g Pouletschenkel, unterster Knorpel entfernt, am Gelenk halbiert

1 dl Olivenöl

250 g Zwiebeln, in feine Scheiben geschnitten

500 g Fenchel, Strunk entfernt, in feine Scheiben geschnitten

8 Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt

12 Pfefferkörner, im Mörser zerstoßen

1 Safranfäden

1 Lorbeerblatt

1 Gewürznelke

1 Chilischote, getrocknet, zerkrümelt

400 g Pelati-Tomaten, gehackt

2 dl Lacroix Geflügel-Fond

1 EL Pastis

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

1 kleiner Bund Liscio (glatte Petersilie), gehackt, zum Garnieren

250 g frische Nudeln

2 EL Olivenöl



Anleitungen

Zubereitung Pouletragoût und Fenchelkompott

1 dl Olivenöl in einer ovalen, feuerfesten Glasschale auf dem Kochherd erhitzen.

Die Zwiebeln zugeben. Knoblauch und die Pfefferkörner beifügen und während 5 - 6 Minuten gut anziehen.

Den Fenchel zufügen und nochmals während 5 Minuten gut andünsten. Inzwischen die Safranfäden, das Lorbeerblatt, die Gewürznelke, die Chilischote, Pelati-Tomaten, Salz und Pfeffer zugeben und umrühren. Die Pouletschenkel auf allen Seiten gut salzen und pfeffern und in das Fenchelkompott legen.

Der Geflügelfond darübergießen und aufkochen lassen.

Zugedeckt während 35 Minuten bei 195°C (Umluft) im vorgeheizten Ofen garen lassen.

Aus dem Ofen nehmen. Das Fenchelkompott mit einem Esslöffel Pastis parfümieren und bereithalten.

Zubereitung Nudeln

Die frischen Nudeln in genügend siedendem Salzwasser in einer Kasserolle auf dem Kochherd „al dente“ kochen.

Vom Kochherd nehmen, durch ein Pastasieb abschütten und abtropfen lassen.

Zurück in die Pfanne geben und 2 Esslöffel Olivenöl untermengen.

Mit einer Fleischgabel aus den Nudeln 4 Nestchen formen und bereithalten.

Anrichten

Das Fenchelkompott mit einem Schöpflöffel in die Mitte von 4 Pastatellern verteilen.

Links und rechts davon je einen halben Pouletschenkel platzieren.

Die Nudeln auf das Fenchelkompott anrichten und mit etwas gehackter glatter Petersilie garnieren.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Geflügel-Fond