

BASKISCHES HUHN MIT GARNELEN

Le mariage basque wird die reizvolle Zusammenstellung von Huhn und Krustentieren genannt,
ein sehr altes Rezept aus Frankreich und Spanien übrigens, das heute in der modernen Küche fröhliche Urstände feiert.

Zubereitungszeit~ 2 Stunden

Poularde (1,2 kg)

Salz

Pfeffer

½ l Olivenöl

1 süsse spanische Zwiebel (200g)

1 Knoblauchzehe

2 EL gehackte Petersilie

3 EL geschälte Mandeln

3 EL Pinienkerne

1 Glas trockener Weisswein

500g Garnelen in der Schale oder die gleiche Menge Flusskrebse

2 Scheiben Zitrone

einige Pfefferkörner

1 geriebener Zwieback

10g bittere Schokolade

1 Glas spanischer Cognac

Die gewaschene und mit einem Küchenpapier trockengetupfte Poularde mit einem scharfen Messer oder einer Küchenschere in 8 Teile zerlegen. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Geflügelteile darin goldbraun braten.

Die in Streifen geschnittene Zwiebel, die zerdrückte Knoblauchzehe, die Petersilie sowie die Mandeln und Pinienkerne hinzufügen und bei leichter Hitze 10 Minuten dünsten lassen. Mit dem Weisswein aufgiessen und die Poulardenteile langsam garschmoren. .

Inzwischen die Garnelen in wenig kochendem Wasser mit Salz, Zitronenscheiben und Pfefferkörnern je nach Grösse in 4-6 Minuten knapp garziehen lassen. Eine Tasse Kochwasser der Garnelen zu der Poularden geben, aufkochen lassen und die Sauce mit dem zerriebenen Zwieback binden. Die in Stückchen gebrochene Schokolade und den Cognac hinzufügen und - wenn nötig - mit Salz und frischgemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen aus den Schalen lösen und mit dem Geflügelragout vermischen. 5 Minuten durchziehen lassen.

BEILAGE: Reis, Salat