

COQUELET MIT CHILI-KORIANDER-PESTO



Für 4 Personen

🕒 **Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten + 40–45 Minuten braten
 🍴 **Aufwand:** braucht etwas Zeit

Zutaten:

2 Bund Koriander
 3 Knoblauchzehen
 8 kleine scharfe Chilis z. B. Thai Hot
 100 g Pinienkerne
 1 dl Olivenöl
 Salz
 4 Coquelets (kleine Poulets) à ca. 500 g
 2 Zimtstangen

1 Koriander und Knoblauch grob hacken. Chilis längs halbieren, entkernen und fein hacken. Pinienkerne in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht Farbe annehmen. Etwas für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Pinienkerne zum Olivenöl geben. Koriander und Knoblauch begeben und mit dem Stabmixer zerkleinern. Gehackte Chilis begeben und den Pesto mit Salz abschmecken.

2 Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Coquelets mit Salz würzen. Die Bauchhöhle mit je 1 EL Pesto ausstreichen. Zimtstangen halbieren und je eine Hälfte leicht zerbrochen in jede Bauchhöhle geben. Geflügel nach Belieben mit einer Bratenschnur binden und mit Olivenöl des Pestos bepinseln. Die Coquelets in einen Bräter geben.

3 Geflügel in der unteren Ofenhälfte ca. 30 Minuten braten. Mit dem restlichen Pesto bestreichen und weitere 10–15 Minuten knusprig braten. Aus dem Ofen nehmen und die Schnur entfernen. Mit den restlichen Pinienkernen servieren.

TIPPS Dazu passen Brot und asiatisches Bier. Wer es milder mag, kann an Stelle der Thai Hots 3–4 Peperoncini verwenden.

Veröffentlicht in Ausgabe 01/2008 auf Seite 63

Nährwerte Pro Person ca.

Kalorien: 2850 kJ / 680 Kcal

Fett: 49 g

Eiweiss: 55 g

Kohlenhydrate: 5 g