



Pollo con gambas

Poulet mit Crevetten: Öl im Brattopf heiss werden lassen, Pouletschenkel portionenweise beidseitig je ca. 4 Min. anbraten, herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren, restliches Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, evtl. wenig Öl begeben. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Selleriekraut, Rosmarin und Rohschinken kurz mitdämpfen. Wein dazugiessen, Safran begeben, aufkochen, auf die Hälfte einkochen. Hitze reduzieren, Poulet wieder begeben, zugedeckt 20 Min. schmoren. Crevetten kalt abspülen, trockentupfen, begeben, zugedeckt ca. 10 Min. fertig schmoren.

Petersilien-Pesto: Petersilie, Knoblauch und Mandeln im Cutter fein hacken, Öl darunter mischen, zum Poulet mit Crevetten servieren.



Tarta de naranja

Teig: Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker, Vanillezucker und ein Eigelb nach dem anderen darunter rühren,iterrühren, bis die Masse hell ist. Orangenschale und Saft darunter mischen.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen.

Mandeln, Maizena und Backpulver mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen.

Guss: Orangensaft mit Zucker und Orangeat aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, leicht abkühlen. Den noch heissen Kuchen mit einer Stricknadel dicht einstechen, Guss darauf verteilen. Kuchen leicht abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.



Pollo con gambas (Poulet mit Crevetten)

Hauptgericht
für 4 Personen

Poulet mit Crevetten

- Olivenöl zum Anbraten
- 4 Pouletschenkel (ca. 800 g), in Ober- und Unterschenkel zerlegt
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 EL Selleriekraut, fein gehackt
- ½ EL Rosmarinnadeln, fein gehackt
- 100 g Rohschinkenranchen (z.B. Serrano), fein geschnitten
- 3 dl Weisswein
- 1 Briefchen Safran
- 8 ungeschälte rohe Crevetten

Petersilien-Pesto

- 1 Bund glattblättrige Petersilie, zerzupft
- 1 Knoblauchzehe, grob gehackt
- 50 g geschälte Mandeln, grob gehackt
- 2 EL Olivenöl

Tarta de naranja (Orangenkuchen)

für eine Springform von 24cm Ø gefettet

Teig

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 4 Eigelbe
- 1 unbehandelte Orange, abgeriebene Schale und 4 EL Saft
- 4 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 350 g geschälte Mandeln, gemahlen
- 2 EL Maizena
- 1 TL Backpulver

Guss

- 1 Orange, nur Saft (ergibt ca. 1 dl)
- 2 EL Zucker
- 50 g Orangeat, fein gehackt