

- Apéro-Oliven
- Pouletflügeli mit Curry-Sauce
- Tomaten-Steinpilzreis



#### MAJA BRUNNER'S EINKAUFLISTE

- Oliven
- Ingwer
- Pouletflügeli
- Ananas
- Champignons
- Fenchel
- Peperoni
- Apfel
- Datteln
- Kokosmilch
- Feigen
- Tomaten
- Zitrone

#### BASISZUTATEN AUS BEAT CADUFF'S KÜCHE

- Getrocknete Tomaten
- Fleur de Sel
- Pfeffer
- Olivenöl
- Rosmarin
- Butter
- Zwiebel
- Hühnerbouillon
- Süsser Riesling
- Kaffirlimettenblätter
- Curry
- Rahm
- Knoblauchzehen
- Peperoni (rot und gelb)
- Steinpilze
- Basilikum



für 2 Personen



ca. 30 Min.



leicht

#### ZUTATEN

Oliven  
Getrocknete Tomaten, geschnitten  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl

400g Pouletflügeli  
4 Zweige Rosmarin  
Fleur de Sel  
Olivenöl  
Butter

#### Oliven:

Oliven mit getrockneten Tomaten, Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Zum Aperitif servieren.

#### Poulet:

Pouletflügeli würzen und in Olivenöl in einer Bratpfanne ca. 10 bis 15 Minuten langsam anbraten. Nach der Hälfte der Bratzeit etwas Butter für die Farbe dazugeben. Nach weiteren 5 Minuten Rosmarin in die Pfanne geben.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid

50g Butter  
1 Zwiebel  
100g Ananas  
1 Apfel, geschält und geschnitten  
1 Feige, geschnitten  
100g Ingwer, grob geschnitten  
200g Kokosnussmilch  
1 dl Hühnerbouillon  
1 dl süsser Riesling  
3 Kaffirlimettenblätter  
1-2 EL Curry (je nach Schärfe)  
Etwas Rahm

1 Zwiebel, gehackt  
0,5 dl Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
½ Fenchel, geschnitten  
Je 1 halbe kleine rote und gelbe Peperoni, in Würfeln  
1 reife Tomate, püriert  
150g Steinpilze  
50g Champignons  
½ Bund Basilikum, in Streifen geschnitten  
Etwas geriebene Zitronenschale  
100g Reis  
2 dl Hühnerbouillon

#### Curry Sauce:

Zwiebel in Butter glasig dünsten, Apfel, Feigen, Ananas, Ingwer und Kaffirlimettenblätter etwa 5 Minuten mitdämpfen, mit Curry bestäuben und mit Riesling ablöschen. Danach mit Kokosnussmilch und Bouillon auffüllen. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb pressen, mit Salz abschmecken, etwas Rahm dazugeben und mit dem Stabmixer aufmixen.



#### Reis:

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten. Fenchel und Peperoni dazugeben und etwa 5 Minuten mitdämpfen. Danach die geschnittenen Pilze und Reis in die Pfanne geben. Die pürierte Tomate unterrühren und nach und nach Hühnerbouillon angiesen bis der Reis al dente gekocht ist. Kurz vor dem servieren geriebene Zitronenschale und Basilikum unterziehen. Zu den Pouletflügeln servieren.



#### BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

Silvio Grasso, Barolo, IT, 2005



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid