

Pouletschenkel an PORTWEIN



Eine Kochidee mit Portwein.

Rezept für 4 Personen

- 4 **Pouletschenkel, frisch**
Gewürze* (Thymian, Rosmarin, Paprika, Oregano und Salbei)
Salz, Pfeffer
Mehl
- 3 EL **Olivenöl**
- 50 gr **Speckwürfeli**
- 2 **Zweige Oregano gezupft**
- 2 **Schalotten geviertelt**
- 200 gr **Champignons gerüstet, halbiert**
- 1 ½ dl **Vogelsanger's Port**
- 250 gr **Tomaten gehackt (Dose)**
- 2 dl **Geflügelfond (Hühnerbouillon)**
Oregano für Garnitur

Pouletschenkel würzen. Grosszügig mit Mehl bestäuben und im Olivenöl goldbraun anbraten.

Speck, Oregano, Schalotten und Champignons dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Portwein ablöschen. Tomaten dazugeben und etwas einkochen lassen.

Bouillon zum Geflügel giessen. Bei mittlerer Hitze ca. 60 Minuten schmoren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Oregano garnieren und sofort servieren.

Dazu passt Trockenreis, Saisonsalat...und ein schöner Tinto aus dem Dourotal, z.B. Porca de Murça Reserva.

Weinempfehlung:

Porca de Murça Tinto Reserva 2005, Real Companhia Velha, Portugal



Spaghetti VONGOLE



Rezept von
Daniel Pesaresi,
Küchenchef Ristorante Totò, Zürich

Die winterliche Überraschung für Ihre Gäste.

Rezept für 4 Personen

- 800 gr **Venusmuscheln**
- 4 EL **Olivenöl**
- 1 **kleine Zwiebel, grob gehackt**
- 2 **Knoblauchzehen, fein gehackt**
- 2 **kleine Peperoncini in feine Scheiben geschnitten**
- 1 dl **Weisswein (Alvarinho)**
- 400 gr **Hartweizen-Spaghetti**
- 100 gr **Tomaten, fein gewürfelt**
Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund **Petersilie glatt, gehackt**

Muscheln unter fließendem Wasser gut abspülen. Beschädigte (oder bereits offene) Muscheln aussortieren.

Das Olivenöl in der Sauteuse stark erhitzen, Muscheln begeben und kurz dünsten. Zwiebeln, Peperoncini und Knoblauch kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, zugedeckt ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.* Abschmecken.

Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen, abschütten und zusammen mit den ausgelösten und den ganzen Vongole, der Petersilie, den Tomatenwürfeln und frisch gemahlenem Pfeffer gut vermischen. Nur noch kurz heiss werden lassen.

* Muscheln die sich nicht geöffnet haben; wegwerfen.

Weinempfehlung:

Alvarinho Quinta de Cidrô 2007, Trás-os-Montes, Portugal

