

TAPAS – HONIG-HÄHNCHEN MIT PINIENKERNEN

TAPAS – HONIG-HÄHNCHEN MIT PINIENKERNEN

Für unseren Tapas-Abend habe ich mal wieder etwas Neues ausprobiert. Die Inspiration dazu kam aus einer Tapasbar am Alex, wo ich dieses süße Hähnchen das erste Mal probiert habe. Ganz einfach und sehr lecker und eine schöne Ergänzung / Alternative zum Hähnchen in Weißwein-Jus! Definitiv eins meiner neuen Lieblings-Tapas Gerichte.



Zutaten für 1 großes Tapasschälchen:

150g Hähnchenbrustfilet

Olivenöl

(Honig-)Pfeffer & Salz

1/2 TL Paprikapulver

3 EL flüssiger Honig

50g Pinienkerne

200ml weißer Portwein (halbtrocken)

Zubereitung:

Ich schneide das Hähnchen in Würfel (2x2cm) und brate es rundherum in Olivenöl an während ich es mit Paprikapulver, Honigpfeffer und Salz würze. Die Hitze etwas reduzieren und das Fleisch braten bis es fast gar ist. Dann kommen die Pinienkerne dazu und ich lasse sie noch 3 Minuten mit dem Fleisch rösten.



Mit Honig glasieren und in die Tapas-Schale geben. Dafür kommt jetzt der Portwein in die Pfanne. Auf knapp 1/3 der Menge reduzieren lassen und mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Das wird unsere Sauce.



Dann wird das Fleisch mit der Portweinreduktion übergossen und zum warmhalten bei 60°C in den Ofen geschoben oder sofort serviert. Dazu stelle ich etwas Weißbrot auf den Tisch, damit kann man die leckere Sauce wunderbar dippen.



Lasst es euch schmecken!





Tapas
Honig-Hähnchen
mit Pinienkernen

www.katha-kocht.de

