

Italienische Rezepte

Huhn mit Thunfischsauce

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Huhn, Italien, Thunfisch, Vorspeisen

1,20 kg	Hähnchen	1	Zitrone; Saft davon
2	Selleriestangen	50 ml	Olivenöl
1	Bund Basilikum	4	Sardellenfilets
1	Bund Petersilie	1	Dose/n Thunfisch in Wasser
	Salz	2 Essl.	Kapern
1	Eigelb		schwarzer Pfeffer adM

Zum Garnieren

2 Zitronen

Huhn oder Hähnchen außen und innen kalt abspülen. Selleriestangen abspülen und in Stücke schneiden. Kräuter abspülen, je 1 Zweig Petersilie und Basilikum zum Garnieren beiseite legen. Die übrigen Kräuter zweimal durchschneiden und mit dem Sellerie und 1 TL Salz in einen Suppentopf geben. 1 l Wasser zugießen und aufkochen. Darin das Huhn bei sanfter Hitze in etwa 45 Minuten garen; aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen.

Eigelb, Saft 1/2 Zitrone und 1/4 TL Salz in einem Schüsselchen verrühren. Nach und nach Olivenöl zugießen und alles zu einer Mayonnaise verarbeiten.

Sardellenfilets mit der Gabel zerdrücken. Den Thunfisch abtropfen lassen und ebenfalls fein zerkleinern. 1 EL Kapern hacken, alles vermischen und durch ein Sieb passieren oder mit dem Mixstab pürieren. Die Sardellen-Thunfisch-Paste unter die Mayonnaise mischen. Diese mit dem Saft der restlichen halben Zitrone und etwas kalter Brühe verlängern, so dass eine dickflüssige Sauce entsteht. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zitronen der Länge nach halbieren und dann in Scheiben schneiden. Das Huhn entbeinen, dabei auch die Haut entfernen. Die Fleischstücke in große Happen zerteilen und auf eine Platte legen, mit der Sauce übergießen. Mit den zurückbehaltenen Kapern, Zitronenscheibchen und Kräutern garnieren.

Zu diesem sizilianischen Sommergericht reicht man frisches Weißbrot und gekühlten frischen Weisswein.