



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | September 2012

Pollo Mallorquine

Von Küchenchef Rüdiger Meyer, Wonnemeyer-Sylt



Zutaten für vier Personen

Ein feinheimisches „glückliches“
Freilandmasthähnchen
200 -300 gr grüne Oliven
mit Stein
1 Knolle Knoblauch
2 Zitronen
1/2 l Olivenöl
4 Stengel Rosmarin

Zubereitung

Das Huhn zerteilen, in mundgerechte Stücke, nicht zu klein, und kräftig mit Meersalz und weißem Pfeffer würzen, 1/2 Std einziehen lassen, das Öl erhitzen, die Hühnerteile darin goldbraun braten, dann Oliven und Zitronenspalten dazugeben, 5 min weiter braten, dann Knoblauchzehen geschält und den Rosmarin dazu, langsam bei reduzierter Hitze weiter schmurgeln, vorsicht das Knoblauch und Rosmarin nicht verbrennen, fertig, mit einer Schaumkelle die Hühnerteile, Oliven, Zitrone, Knoblauch aus dem Öl heben, leicht abtropfen lassen servieren mit frischem Bauernbrot und einem Schluck kräftigem Spanischen Rotwein.