Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



HÄHNCHEN RILLETTES MIT MIRABELLEN

ZUBEREITUNG: 10 MIN. · KOCHZEIT: 8 MIN.

Seit 2 Tagen sind wir unterwegs, in Frankfurt auf der Buchmesse oder in Leipzig. Zu Hause angekommen habe ich schnell ein einfaches Mittagessen zubereitet. Dabei habe ich eine große Portion Hähnchenbrust gekocht (für eine Suppe), aber echt zu viel davon.

Eben wollten wir gern ein kleines Abendessen genießen und ich dachte mir: Warum nicht einfach schnell kleine Rillettes machen, wie ich es mal gemacht habe? Dieses Mal mit den allerletzten Mirabellen von meinem Papa. □□ (gros bisous Papa!). Gegessen werden wir sie mit einer Fougasse mit Oliven.

Jetzt sind die Rillettes gerade fertig und noch ein bisschen warm, aber trotzdem lecker. Wenn Ihr sie zubereitet, bitte erst 1 Stunde im Kühlschrank stellen, so dass es fester wird. Aber ehrlich gesagt (oder geschrieben) war es warm auch mega lecker!

Es ist mir klar, dass die Umsetzung schwierig wird, wenn Ihr keine Mirabellen habt, aber es funktioniert auch sehr gut mit Pflaumen, oder Äpfeln. Da wir wenig Zeit und einen großen Hunger haben, habe ich die Rillettes direkt in einer Pfanne zubereitet und nicht in dem Backofen. Somit werden sie nicht sooo lange haltbar sein, aber für unsere Zwecke ist es egal, es wird direkt gegessen.

Als Gewürze kommen nur ein bisschen Wein (Sauternes) in die Rillettes, Lorbeer, Nelke, Salz und Pfeffer. Einfacher ist manchmal besser.

Und ganz schnell geht es mit dem Rezept weiter…

Zutaten für Hähnchen Rillettes:

1 großes Weckglas (ungefähr 350-400 ml)

2 vorgegarten Hähnchenbrüste, ungefähr 25 Mirabellen, 60 g Gänseschmalz, 10 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 100-150 ml Sauternes Wein (oder Muskatwein, oder Cidre), 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Salz und Pfeffer.

1- Das Fleisch zerdrücken und zerzupfen um die Fasern zu ziehen….

2- In einer Pfanne, die Butter schmelzen und die klein geschnittene Zwiebel damit anbraten …

Dann das Fleisch dazu geben, die entkernten und klein geschnittenen Mirabellen, den Gänseschmalz und den Wein … das Lorbeerblatt und die Nelke, 8 Minuten köcheln lassen, sodass der Schmalz sich löst und die Masse schön heiß wird. Es sollte aber nicht braten!

3- Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine große Schüssel oder Glas geben ….

Wenn Ihr direkt das Glas zumacht, wird es beim Abkühlen dicht und die Rillettes sind dann Minimum 2 Wochen haltbar. Aber Ihr könnt sie auch direkt genießen.

Et Voilà !

Ich gehe jetzt auch noch mit essen, und wünsche euch einen schönen und entspannten Abend mit euren Liebsten!

Gros Bisous und Bon Appétit

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de