

Rezept

Geflügelfondue

Ein Rezept von Geflügelfondue , am 25.05.2024

Zutaten

600 g Hähnchenbrustfilet	500 g Putenbrustfilet
Fett/Öl zum Frittieren	10 Basilikumblätter
3 Frühlingszwiebeln	1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm)
80 ml Olivenöl	3 Knoblauchzehen
1 Bio-Orange	5 weiße Pfefferkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Basilikum grob schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und hacken. Ingwer schälen, fein hacken. Basilikum, Frühlingszwiebeln und Ingwer mit der Hälfte Öl mischen. Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden. Orange heiß waschen, abtrocknen, die Hälfte der Schale fein schneiden. Pfefferkörner grob zerstoßen. Mit Knoblauch, Orangenschale und übrigem Öl vermengen.
2. Fleisch kalt waschen, trockentupfen und nach Fleischarten getrennt mundgerecht würfeln. Hähnchenfleisch in Basilikum-Ingwer-Marinade, Putenfleisch in der Knoblauch-Orangen-Marinade wenden. Abgedeckt mindestens 3 Std. kalt stellen.
3. Fett oder Öl im Fonduetopf auf dem Herd auf etwa 170° erhitzen. Fleisch trockentupfen, anrichten. Dazu passen Brot, fruchtig-pikante Saucen, Kräutersaucen, Eiersauce, Gemüse- und Blattsalat.