



Pichón con verbena y melocotón de viña

*Taube mit Zitronenverbene
und Weinbergpfirsich*

Pichón con verbena y melocotón de viña

Taube mit Zitronenverbene und Weinbergpfirsich

INGREDIENTES

Pichón	½
Puré de melocotón de viña PONTHER	100g + 50g
Verbena fresca	5g
Rebozuelos	100g
Vinagre de Jerez	2cl
Mantequilla	10g
Aceite de oliva	
Sal	
Pimienta	

ELABORACIÓN

Lavar los rebozuelos. Poner a hervir los 50 g de puré de melocotón de viña PONTHER y el vinagre de Jerez, cubriendo completamente los rebozuelos. Añadir la mitad de la verbena fresca picada y salpimentar. Tapar y dejar marinar al fresco durante al menos una noche.

Dejar la pechuga sobre el hueso. En una sartén caliente, colorear la pechuga y freírla en aceite de oliva, añadir la mantequilla, la mitad de la verbena e ir regando el pichón. Añadir los 100 g de puré de melocotón de viña PONTHER, volver a regar el pichón y dejar que se haga a fuego lento durante unos 10 minutos regando regularmente la pechuga y el muslo.

Sacar el pichón de la sartén y separar la pechuga del hueso. Colocar la pechuga, el muslo y los rebozuelos en el plato; a continuación, añadir algunas gotas del jugo de la cocción.

EL TOQUE MAESTRO

Los rebozuelos también pueden hacerse en la sartén y mezclarse en el último momento con el jugo de la cocción del pichón.

ZUTATEN

Taube	½
PONTHER Weinbergpfirsichpüree	100g + 50g
Frische Zitronenverbene	5g
Pfifferlinge	100g
Sherry-Essig	2cl
Butter	10g
Olivenöl	
Salz	
Pfeffer	

ZUBEREITUNG

Die Pfifferlinge waschen. 50 g PONTHER Weinbergpfirsichpüree mit dem Sherry-Essig zum Kochen bringen und die Pfifferlinge damit vollständig bedecken. Die Hälfte der fein geschnittenen frischen Zitronenverbene hinzufügen, salzen und pfeffern. Abdecken und mindestens eine Nacht lang kühl marinieren lassen.

Lassen Sie das Filet zunächst am Knochen. In einer heißen Pfanne das Filet und den Schenkel in Olivenöl bräunen, die Butter und die Hälfte der Zitronenverbene hinzufügen und die Taube begießen. 100 g PONTHER Weinbergpfirsichpüree hinzufügen, die Taube erneut begießen und dann auf kleiner Flamme circa 10 Minuten garen. Dabei das Filet und den Schenkel regelmäßig begießen. Herausnehmen und das Filet auslösen.

Das Filet und den Schenkel mit den Pfifferlingen auf dem Teller anrichten und mit einigen Punkten Bratensaft dekorieren.

DER BESONDERE TIPP

Die Pfifferlinge können auch in der Pfanne geschmort werden und im letzten Moment mit dem Bratensaft der Taube vermischt werden.



Melocotón de Viña
Weinbergpfirsich

Origin France
(Rhône Valley)