KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Hähnchenspieße auf Orangensoße

Zubereitungsdauer: 30 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen

Zutaten für 10 Spießchen.

Zutaten

2 St. Hühnerbrust
1 St. Zwiebel
1 St. Möhre, geputzt
30 ml Sherry
3 St. naturbelassene Orangen
1 St. naturbelassenen Zitronen
1 St. Melissenzweig
20 ml Salsa Sol Orange picante
10 St. Holzspießchen

Zubereitung

Die Hähnchenbrüste der Länge nach halbieren, dann die Brusthälften zuerst in Streifen und dann in Stücke schneiden. Die Stücke salzen, pfeffern und längs aufspießen. Möhre und Zwiebeln fein würfeln.

Eine Pfanne erhitzen, „Salsa Sol Orange picante“ in die Pfanne geben und die Gemüsewürfelchen leicht rührend glasig braten, das Gemüse aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Dann im gleichen Öl die Spieße von allen Seiten anbraten. Derweil die Orangen und Zitrone halbieren und entsaften. Die Spieße aus der Pfanne nehmen und den Bratenfond mit Sherry ablöschen, kurz einköcheln lassen und dann mit dem Zitrussaft aufgießen. Mit einer feinen Küchenreibe etwas Orangenschale abreiben und dazugeben, den Sud köchelnd reduzieren lassen, zum Ende den Minzezweig und das Gemüse noch ein wenig mitköcheln lassen, dann alles durch ein Sieb gießen, mit der Gabel das Gemüse leicht durchs Sieb drücken. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Spieße in der aufkochenden Soße erhitzen. Mit Orangenspalten oder Minzeblättern garnieren.