

GEFLÜGEL AUS EUROPA – MIT „FINGERFOOD DELUXE“ INS NEUE JAHR STARTEN

Pressemitteilung

Berlin/Düsseldorf 12.12.2023

Neue Rezepte von Bestsellerautor Patrick Rosenthal für die besondere Silvesterparty

Wer das Jahr kulinarisch noch einmal feiern möchte, darf sich auf diese Kreationen rund um Geflügel aus Europa freuen: Mit „Fingerfood deluxe“ wird der Countdown am Silvesterabend garantiert zum Highlight. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit diesen drei neuen Rezepten von Koch, Foodblogger und Bestsellerautor Patrick Rosenthal.

An Silvester schauen wir zurück auf viele schöne Momente mit Familie und Freunden und blicken voller guter Vorsätze auf ein neues Jahr. Genuss und Ernährung spielen gerade zum Jahreswechsel für viele Menschen eine wichtige Rolle. Auch ein bewusster und nachhaltiger Konsum ist dabei für viele von großem Wert. Geflügel aus Europa vereint all dies ein und liefert ein nachhaltig produziertes, gesundes und vielseitiges Qualitätsprodukt aus Europa. Dass sich damit köstliche und außergewöhnliche Leckereien zuzubereiten lassen, beweisen diese drei Rezeptideen für „Fingerfood deluxe“:

1) Geflügelsalat mit gerösteten Mandeln

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Hähnchenbrust
- 60 g Mandeln, gehobelt
- 220 g Mayonnaise
- 1 EL Dijon-Senf
- 150 g rote Trauben, geviertelt
- 2 Stangen Sellerie, gewürfelt
- 3 Frühlingszwiebeln (grüner und weißer Teil), in Ringe geschnitten
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL gehackter Estragon
- 1 Zitrone, ausgepresst
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung (ca. 30 min. zzgl. Ruhezeit im Kühlschrank):

Die Hähnchenbrüste in einen Topf legen und mit kaltem Salzwasser bedecken. Auf mittlere Stufe einmal kurz aufkochen lassen, dann auf niedriger Stufe mit geschlossenem Deckel etwa zwölf Minuten köcheln lassen. Die Hähnchenbrüste herausnehmen und ein paar Minuten ruhen lassen. Anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen. Das abgekühlte Hähnchen auf ein Schneidebrett geben und in kleine Stücke schneiden. Trauben, Sellerie, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Estragon zusammen mit der Mayonnaise, dem Dijon-Senf und dem Zitronensaft in eine Schüssel

geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen. Im Kühlschrank kühlen. Vor dem Servieren die Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten und den Geflügelsalat damit toppen. Guten Appetit!

2) Honig-Ingwer-Hähnchen-Häppchen

Zutaten für 4 Portionen

- 160 ml Honig
- 2 EL gehackter, geschälter frischer Ingwer
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL dunkles Sesamöl
- 1 TL geriebene Orangenschale
- 1 TL Worcestershire-Sauce
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 600 g Hähnchenbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 1 TL Salz
- ¼ TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Maisstärke
- 2 TL Sesamsamen, geröstet

Zubereitung (ca. 35 min zzgl. Marinierzeit 2 Std.):

Die ersten neun Zutaten in einer großen Schüssel verrühren und die Hähnchenbrust darin für mindestens zwei Stunden abgedeckt im Kühlschrank einlegen. Den Ofen auf 220 Grad Celsius Ober-Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenbrust aus der Marinade nehmen und die Marinade aufbewahren. Hähnchenteile auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen 20 Minuten bei einmaligem Wenden backen. Von der Marinade das abgesetzte Fett etwas abschütten und dann in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Drei Minuten köcheln lassen, dabei das Fett immer wieder mit einer Schöpfkelle herausnehmen. Die Maisstärke mit zwei TL Wasser verrühren. Die Maisstärkemischung zum Topf hinzufügen und mit einem Schneebesen umrühren, für eine Minute aufkochen lassen. Die Hähnchenstücke mit der Glasur bepinseln und auf ein Backblech legen. Unter Wenden fünf Minuten unter dem Backofengrill bräunen lassen, dann auf Spieße stecken, mit Sesam bestreuen und schmecken lassen.

3) Tortilla Turkey Nuggets mit Käse-Paprika-Dip

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Putenbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 250 g Tortilla Chips, gerne in verschiedenen Geschmacksrichtungen
- 250 g BBQ-Soße

Für den Dip

- 350 g Cheddar-Käse

- 1 kleine scharfe Chili, fein gehackt
- 1 rote Paprika, klein gewürfelt
- 1,5 EL Maisstärke
- 340 ml Kondensmilch
- 2 TL scharfe Chilisoße, optional

Zubereitung (35 - 40 min):

Für den Dip in einem mittelgroßen, schweren Topf bei niedriger Hitze den Käse und die Maisstärke gut vermengen. Kondensmilch und scharfe Soße hinzufügen und ständig rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Weitere fünf Minuten lang rühren, bis der Käse sprudelt und verdickt ist. Falls der Käse zu dick wird, zusätzliche Kondensmilch hinzufügen. Paprikawürfel und Chili unterrühren. Optional mit scharfer Chilisoße würzen. Tortilla-Chips in einer Küchenmaschine zerkleinern. Putenbruststücke zusammen mit der BBQ-Soße vermengen, in den Tortilla-Stückchen wälzen und sie damit „panieren“. Im Backofen bei 190 Grad Ober-Unterhitze für 20 bis 25 Minuten backen. Mit dem Dip servieren und genießen!

Über die Kampagne

Die Zweijahreskampagne wird gefördert von der Europäischen Union und umgesetzt vom Dachverband AVEC zusammen mit dem deutschen, dem französischen und dem spanischen Geflügelverband. Die Kampagne möchte mehr Bewusstsein unter europäischen Verbrauchern und Experten für Nachhaltigkeit in der Geflügelwirtschaft sowie die Erzeugung eines qualitativ hochwertigen Produkts schaffen.

Pressekontakt Deutschland

Sopexa Deutschland
Sandra Wasem
Telefon: +49 211 498080
E-Mail: sandra.wasem@sopexa.com

Kontakt deutsche Geflügelwirtschaft

Deutsche Geflügelwirtschaft
Clemens Dalchau
Telefon: +49 30 28 88 31-60
E-Mail: c.dalchau@zdg-online.de

Webseite: <https://eu-poultry.eu/>

Social Media: @gefuegelfuerdich

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

Eine Anleitung für eine ausgewogene, gesunde und vollwertige Ernährungsweise finden Sie in den 10 Leitlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/10-regeln-der-dge/>

Pressebilder

© Patrick Rosenthal

