Hühnerhälse auf Pappardelle

Schenkel und Brust vom Huhn, und auch die Flügeli sind ja sehr beliebt, doch was passiert mit dem Rest des Huhns? Es landet im Tierfutter oder wird zu Brühe verarbeitet. Irgendwie zu unrecht, denn die Hühnerhälse haben zwar wenig Fleisch am Knochen (wie die Flügeli auch), aber sie schmecken ausgezeichnet. Daraus lässt sich eine hervorragende, frische Pastasauce zubereiten, nicht zu vergleichen mit Saucen die mit Bouillon zubereitet werden. Die Hühnerhälse sind dabei schlussendlich eher Garnitur, aber abgenagt wollen sie trotzdem werden.

Angerichtet habe ich die Hühnerhälse, resp. die Sauce mit frischen Pappardelle. Dabei werden die Pappardelle nicht einfach mit Sauce übergossen, sondern man nimmt die Hälse aus der Pfanne und wendet die al dente gegarten Pappardelle ein paar Mal in dem feinen Jus.

Beim Metzger muss man Hühnerhälse vorbestellen, eventuell findet man sie auch im guten Italienerladen oder in der Migros (tiefgekühlt). Ich habe sie in der Migros gefunden, Fr. 1.90 für 500g (= 2 Portionen).

Zutaten (pro Portion)

6-8	Hühnerhälse
1	Datteltomate
2cm	Peperoncino
1	Knoblauchzehe
1	Zweig frischer Rosmarin
1	Spritzer Zitronensaft
1,5dl	Weisswein
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
100g	Pappardelle (breite Nudeln)

Zubereitung

Hühnerhälse ohne zu würzen in reichlich Olivenöl gut 10 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern.

Tomate entkernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken. Peperoncino entkernen (ausser man mags sehr scharf) und in feine Ringe schneiden. Rosmarinnadeln abzupfen und etwas hacken.

Hühnerhälse in der Pfanne an den Rand schieben und Tomate, Knoblauch, Peperoncino und Rosmarin kurz auf der freien Fläche andünsten. Weisswein dazugiessen, Zitronensaft zugeben. Zugedeckt 45 Minuten leicht köcheln lassen.

Pappardelle al dente kochen.

Hühnerhälse aus der Pfanne nehmen und auf einem heissen Teller zwischenlagern. Sauce eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pappardelle abgiessen, kurz abtropfen lassen, zu der Sauce geben und alles gut vemischen.

Auf einem Teller anrichten und die Hühnerhälse darauflegen.