Hühnerbrust mit Walnuss
Pechugas en nogada

Pechugas en nogada sind ein traditionelles mexikanisches Gericht, das aus Hühnerbrust besteht, die in einer cremigen Walnusssauce (Nogada) serviert wird. Die Sauce wird oft aus Walnüssen, Milch, Sahne und Gewürzen zubereitet und verleiht dem Gericht einen reichhaltigen und nussigen Geschmack. Das Gericht wird oft mit Granatapfelkernen garniert, die ihm eine frische und fruchtige Note verleihen.
Pechugas en nogada sind besonders beliebt bei festlichen Anlässen und werden oft als Hauptgericht serviert.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 ml Hühnerbrühe
700 g Hühnchenfleisch
3 Paprika rot
100 g Walnüsse
100 g Crème fraîche
100 g Frischkäse
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Einen Backofen auf 250° C (Gas Stufe 5) vorheizen. Die Geflügelbrühe in einem flachen Topf aufkochen, die Hühnerbrustfilets hineinlegen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 25 Minuten köcheln lassen. Das Hühnerfleisch aus dem Sud nehmen und warm stellen. Den Sud aufheben. Inzwischen die Paprikaschoten putzen, waschen und längs halbieren.

Zubereitung

Die Paprikaschoten auf einen Rost legen und im Backofen (Mitte) etwa 20 Minuten garen, bis die Haut braun wird und Blasen wirft. Während die Paprika im Ofen gart, werden die Walnüsse im Mixer fein mahlen und in einem Topf mit der Crème fraîche, dem Frischkäse und 200 ml der Geflügelbrühe verrührt. Die Sauce etwa 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprikaschoten aus dem Ofen häuten und das Fruchtfleisch in schmale Streifen schneiden. Die Hühnerbrustfilets auf einer Platte anrichten, mit der Walnusssauce überziehen und mit den Paprikastreifen garnieren.

© 2026 coquina.de