

Winzer-Rezepte aus Übersee

Paul Lindner aus Australien empfiehlt:

Lemon Myrtle Roast Chicken

& Langmeil Cabernet Sauvignon Bella Rouge Rosé

Zutaten für 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets à 250 g
1 Bio-Zitrone
2 TL Zitronenmyrte
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 TL Meersalz
½ TL weißer Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl zum Braten



Für die Kruste

80 g Macadamianüsse
40 g Panko Paniermehl
20 g feste Butter
¼ Bund Petersilie
1 Prise Salz

Für den Ofenkürbis

1 kg Hokkaido Kürbis
2 – 3 EL Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer
Flüssiger Honig (optional)

Für das Tomaten-Jus

20 g halbgetrocknete Tomaten
1 Schalotte
1 TL brauner Zucker
120 ml trockener Weißwein
250 ml Geflügelfond
20 g kalte Butter in Würfeln

Zubereitung

Für das Tomaten-Jus die halbgetrockneten Tomaten klein schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. In einem Tiegel bei mittlerer Hitze die Schalotte anschwitzen, braunen Zucker dazugeben und karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen und stark reduzieren. Geflügelfond und Tomatenwürfel dazugeben und alles zusammen 10 Minuten köcheln lassen. Herd ausstellen, Tiegel vom Herd nehmen und den Jus fein pürieren. Zur Seite stellen.

Macadamianüsse grob hacken. Petersilie abspülen, trockentupfen und feinhacken. In einer Schale gehackte Nüsse, Petersilie, Panko Paniermehl, Butter und Salz krümelig vermengen. Zur Seite stellen.

Hähnchenbrustfilets kalt abspülen, trockentupfen und in eine große ofenfeste Schale legen.

Zitrone heiß abspülen, trockenreiben und den gelben Teil der Schale dünn abreiben. Zitronenmyrte sehr fein schneiden. Knoblauchzehen pellen und durch Knoblauchpresse drücken. In einer kleinen

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de

Winzer-Rezepte aus Übersee



Schale Zitronenabrieb, Zitronenmyrte, Knoblauch, Olivenöl, Meersalz und weißen Pfeffer gut zu einer Marinade verrühren. Die Hähnchenbrustfilets von allen Seiten mit der Marinade einreiben; restliche Marinade über dem Fleisch verteilen. Mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbis entkernen und in schmale Spalten schneiden. Ein Blech mit Backpapier auslegen, die Kürbisspalten darauf verteilen, mit etwas Olivenöl einpinseln, leicht salzen und pfeffern. Den Kürbis 30 – 40 Minuten backen, bis er weich und an den Rändern gebräunt ist. Dann aus dem Ofen nehmen und Temperatur auf 150°C reduzieren. Für eine süßliche Note den Kürbis anschließend dezent mit flüssigem Honig glasieren. Backblech mit Alufolie abdecken, um den Kürbis warm zu halten.

Circa 10 Minuten vor Ende der Kürbis-Backzeit eine große Pfanne erhitzen, 2 EL Sonnenblumenöl in die Pfanne geben und die marinierten Hähnchenbrustfilets auf beiden Seiten jeweils 2 – 3 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind. Filets wieder in die ofenfeste Schale legen und im Ofen bei nun 150°C für 10 Minuten nachziehen lassen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 62 – 64°C haben.

Tomaten-Jus im Tiegel wieder erwärmen und danach auf sehr kleiner Stufe bei geschlossenem Deckel warmhalten. Ab und zu umrühren.

Die Schale mit den Hähnchenbrustfilets aus dem Ofen nehmen.

Herd auf Grillfunktion stellen.

Macademia-Nussmischung gleichmäßig auf der Oberseite der Hähnchenbrustfilets verteilen, diese wieder in den Ofen schieben und 1 – 2 Minuten knusprig gratinieren. Hähnchenbrustfilets aus dem Ofen nehmen und warm stellen.

Tomaten-Jus vom Herd nehmen und kleine, kalte Butterstücke einrühren. Danach NICHT wieder auf die Herdplatte stellen!

Zum Servieren auf einen vorgewärmten Teller etwas Tomaten-Jus geben, Hähnchenbrust aufschneiden und auf den Soßenspiegel legen. Daneben den karamellisierten Kürbis legen und mit frischer Petersilie und Macademia-Splittern verzieren.

Sie suchen eine passende Weinbegleitung? Paul Lindner empfiehlt den fruchtbetonte Langmeil Cabernet Sauvignon Bella Rouge Rosé.