

Álvaro Paredes aus Chile empfiehlt:

Cremiges Parmesan Hühnchen

& Paredes Chardonnay Reserva

Zutaten (für 4 Personen)

4 Hühnchenbrustfilets (je 200 g)
60 g getrocknete Tomaten
300 g frischer Blattspinat
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Oregano
150 g Crème fraîche
80 ml Weißwein
125 ml Hühnerbrühe
40 g frisch geriebener Parmesan
Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer
Große Pfanne mit Deckel



Zubereitung Parmesan Hühnchen

Hühnchenbrustfilets mit kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Filets rundherum mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Oregano würzen.

In der Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und darin die Hühnchenbrustfilets bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Je nach Dicke der Filets pro Seite 3 – 5 Minuten. Filets aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Zwiebel und Knoblauchzehen pellen und feinhacken. Getrocknete Tomaten in Stücke schneiden. In die bereits genutzte Pfanne 1 EL Olivenöl geben und darin die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch dazugeben und 1 Minute mitdünsten. Tomaten einrühren und eine Minute mitköcheln lassen. Hitze hochschalten, Weißwein dazugeben und alles 3 Minuten köcheln lassen.

Winzer-Rezepte aus Übersee

Danach den Herd auf mittlere Hitze reduzieren, heiße Hühnerbrühe dazugeben und Crème fraîche einrühren. Die Spinatblätter grob zerkleinern und 2 Minuten mitgaren. Parmesan unterrühren, bis er geschmolzen ist. Dann die Hühnchenbrustfilets mit dem Bratensaft in die cremige Soße geben. Bei geschlossenem Deckel alles bei mittlerer Hitze weitere 4 Minuten garen. Zum Verflüssigen der Soße bei Bedarf etwas heiße Hühnerbrühe dazugeben.

Grob gestampft Kartoffelpüree oder frische Eiernudeln wären eine passende Beilage.

Als passende Weinbegleitung zu dem cremigen Parmesan Hühnchen empfiehlt Álvaro den toastigen Paredes Chardonnay Reserva mit Barriquereife.