



Gratinierte Hühnerbrüste in Grünen Veltliner

Zutaten für 6 Portionen

6 Bio Hühnerbrüste
1 Zwiebel
1/2 l Gemüsebrühe
2 Schalotten
1/4 l Geflügelbrühe
1/8 l Grüner Veltliner
2 EL Sahne
1 Eigelb
1 EL Walnussöl

Apfelpaste:

2 mit der Schale geraspelte Äpfel
2 fein gehackte Schalotten
1/2 TL Thymianhonig
1 EL Zitronensaft
1 EL fein gehackte Pistazien
1/2 TL frischer geriebener Ingwer
1/2 TL geschroteter schwarzer Pfeffer
1 Scheibe gemahlener Zwieback
1 EL Butter

Apfelpaste:

Schalotten in Butter anschwitzen, alle Zutaten außer dem geriebenen Zwieback in die Pfanne geben, durchschwenken und mit Pfeffer und Salz würzen. Austretenden Apfelfond reduzieren, dann Zwiebackbrösel unterheben.

Huhn:

Brustfleisch mit Walnussöl einpinseln pfeffern und salzen. In einer Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und bei 180° zehn Minuten braten. Schalotten zugeben und nach fünf Minuten mit Geflügelbrühe ablöschen.

Nach der angegebenen Garzeit die Hühnerbrüste auf einer Platte anrichten und am geöffneten Ofen fünf Minuten ruhen lassen. Apfelpaste auf die Fleischteile streichen und im Ofen gratinieren.

In der Zwischenzeit die Pfanne auf den Herd stellen, das überschüssige Fett abschöpfen und den Wein dazu geben. Auf großem Feuer um die Hälfte reduzieren. Etwas Grünen Veltliner mit einem Eigelb und zwei EL Sahne vermengen und unter den Fond schlagen. Sofort vom Feuer nehmen und die Sauce gleich in eine Sauciere geben.

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Novemberlese von Karl Keindl, Grüner Veltliner Perfektion von Helma Müller Grossmann, Grüner Veltliner Ried Hundslaiten von Roman Pfaffl.