

# Hähnchenbrustfilet mit Riesling Morchelcreme

## Sommersalate mit Kräuterdressing und Crema di Balsamico

- 600 gr. Hähnchenbrustfilet
- Fleur de Sel de Guerande*, 1 Esslöffel *Sasso Bio Olivenöl*
- 25 gr. getrocknete Morcheln
- 150 ml *2005 Schloss Schönborn Riesling trocken*
- 20 gr. frische glatte Petersilie von *Swangolt*
- 2 Schalotten oder Bananenzwiebeln
- 25 gr. frische Butter
- 200 gr. Bio Schlagsahne *Grünes Land*
- Crema di Balsamico*
- Fleur de Sel*, 1 Esslöffel *Sasso Bio Olivenöl*
- 2 Esslöffel *Nocellara del Belice Olive Olivenöl von Basso*
- 8 Esslöffel *Bruckmann Majonaise aus der Tube*
- je 10 gr. *Korianderblättchen Schnittlauch und glatte Petersilie von Swangolt*
- Gewürztagetes Blüten und Borretsch Blüten
- 50 gr. Porreesprossen 50 gr. Knoblauchsprossen

Die *Bruckmann Majonaise aus der Tube* mit dem *Nocellara del Belice Olive Olivenöl von Basso* in einem hohen Gefäß verrühren.

Die Schnittlauchröllchen und die fein gehackte Petersilie ebenfalls dazu geben. Alles mit dem Zauberstab von **ESGE** fein pürieren.

Sollten sie keinen Zauberstab von **ESGE** besitzen, müssen sie das ganze sehr wahrscheinlich noch durch ein Sieb streichen. Abschmecken, mit einem Hauch Cayenne Pfeffer, *Fleur de Sel*, Pfeffer aus der Mühle.

Die Morcheln in warmem Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Die Schalotten fein würflich schneiden und in Butter andünsten. Die fein gehackten Morcheln dazu geben und mit 150 ml *2005 Schloss Schönborn Riesling trocken* ablöschen und einköcheln. Die Sahne mit dem Zauberstab von **ESGE** schlagen und zur Seite stellen.

Wenn möglich die Hähnchen mit dem Riesling und aufgelöstem *Fleur de Sel* aufspritzen. In *Sasso Bio Olivenöl* und Butterschmalz bei zärtlichem Feuer anbraten, mit *Fleur de Sel* und Pfeffer aus der Mühle würzen und in den auf 160° vor geheizten Backofen geben. Den Bratfond der Hähnchen zur Morchelsauce geben. Die Hähnchen sind fertig wenn sie eine Kerntemperatur von 72° erreicht haben. Die Temperatur lässt sich am besten mit einem digitalen *Einstechthermometer von TFA* ermitteln. Die Hähnchen noch etwa 2–3 Minuten bei ausgeschaltetem Backofen mit leicht geöffneter Tür ruhen lassen.

Vor dem Service die Sahne und den Sherry unter die Sauce ziehen und die fein gehackte glatte Petersilie dazu geben

Die *Korianderblättchen von Swangolt* fein hacken und zusammen mit den Sprossen vermengen, gegebenenfalls mit Gewürztagetes Blüten und Borretsch Blüten besonders farblich gestalten. Salatmischung von Bonduelle dazu geben. Anrichten und mit dem Dressing betreufeln.

dazu empfehlen wir:

**2005 Schloss Schönborn**

Riesling trocken

Deutsches Domänen Weingut VDP

Hattenheim Rheingau