



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad
ganz einfach

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

- 4 Hähnchenfilets (à ca. 175 g)
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Öl
- 1 EL Salz
- 1 EL Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 2-3 EL Noilly Prat (franz. Wermut)
- 200 g Schlagsahne
- 1 TL Gemüsebrühe (Instant)
- 300 g Zuckerschoten
- 3 Schalotten
- 2 EL Butter
- 1-2 EL heller Soßenbinder

..und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

Zubereitung

1

Backofen vorheizen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2). Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Schote in grobe Stücke schneiden. Hähnchenfleisch waschen und trockentupfen. Öl in einer ofenfesten Pfanne bzw. einem flachen Bräter erhitzen. Fleisch von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Noilly Prat, 200 ml Wasser und Sahne ablöschen. Aufkochen, Brühe, Vanilleschote und -mark einrühren. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten schmoren.

2

Zuckerschoten waschen und schräg in Streifen schneiden. Schalotten schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Butter erhitzen. Schalotten darin andünsten. Zuckerschoten und 2 bis 3 EL Wasser zugeben und 3 bis 4 Minuten dünsten und salzen.

3

Fleisch aus der Pfanne nehmen. Soße aufkochen, Soßenbinder einstreuen und kurz köcheln. Soße mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Mit Baguette servieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut