

Gerhardts Rezept des Monats

HÄHNCHENBRUST IM SCHINKENMANTEL, GLACIERTE FRÜHMÖHRCHEN UND RISOTTO VOM SPARGEL UND GOLDRIESLING

ZUBEREITUNG

1. Die Möhrchen putzen, blanchieren und mit dem Messerrücken leicht abschaben.
2. Die Schalotten fein würfeln, in etwa 50 g Butter zusammen mit dem Risottoreis anschwitzen und mit dem Riesling ablöschen. Das Risotto schwach köcheln lassen und immer wieder mit Brühe auffüllen, bis es außen zart schmelzig und im Kern noch bissfest ist.
3. Den weißen Spargel schälen, vom grünen Spargel nur die holzigen Enden abschneiden. Weißen und grünen Spargel in ca. 1 cm lange Stücke schneiden und im Risotto gar ziehen lassen. Das Risotto mit dem geriebenen Parmesan und einem TL Butter verfeinern.
4. Die Hähnchenbrüste kräftig würzen, den Thymian fein hacken, die Hähnchenbrüste damit bestreuen und danach in den Schinken einwickeln. 50 g Butter in der Pfanne auslassen und die Hähnchenbrüste bei mäßiger Hitze braten.
5. Die Möhren in ausgelassener Butter und etwas Honig leicht anschwitzen.

Tipp: Das Risotto in tiefe Teller geben, je eine tranchierte Hähnchenbrust und die glacierten Möhrchen darauf anrichten.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Hähnchenbrüste
4 große Scheiben luftgetrockneter Landschinken
1 kg frischer Spargel, weiß und grün
1 Bund Frühlöhren
500 g Risotto-Reis
200 g Butter
3 Schalotten
1 Zitrone
200 g Parmesan, gerieben
500 ml Hühnerbrühe
200 ml Riesling
4 Zweige frischer Thymian
1 TL Honig
Salz
Pfeffer
Zucker

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an. Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Jetzt startet bald die Spargelzeit, dann sollte man mit einem guten Rezept gerüstet sein! Die feine Säure und die Spritzigkeit des Rieslings sind für das sommerlich frische Mahl der richtige Begleiter.

