Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

HÄHNCHENBRUST MIT CHAMPINGONS – ODER KOCHEN UND WEIN NACH DEN GROSSEN FEIERTAGEN

Mit Epiphanias sind nun die Festtage endgültig vorbei und vorbei sind damit auch sämtliche Spekulationen, ob der Pinot Noir Sonnenberg, Kalmit oder Lössriedel besser zu Hirschkarree, Rehrücken oder Wildschweinkeule passe. Es ist an der Zeit zu einem soliden Wein etwas Bodenständiges zu kochen.

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE

Zubereitung

Und damit haben wir auch schon den Wein ausgewählt: einen Pinot Blanc Solidus von 2015, bei welchem es dem Kellermeister im Weingut Siegrist ein Bestreben war, die Frische der sonnengeküßten Böden der Südpfalz in die Flasche zu bringen. Wir können also die Spezereien der Weihnachtszeit beiseitelassen und aus frischen gediegenen Zutaten mit ein paar Kunstgriffen, diesem Wein entgegenkommen, will sagen entgegenkochen.

Dazu haben wir am besten auf dem Markt oder beim Metzger unseres Vertrauens für jeden Gast eine Hähnchenbrust gekauft, für fünf Gäste also ca. ein Kilo. Falls vorhanden oder erwünscht geht natürlich auch Pute. Es empfiehlt sich, bevor wir diese scharf in Butterschmalz anbraten, schon zwei kleine Zwiebeln und eine große Schale Champignons – am besten die braunen – in kleine Würfel respektive in Scheiben geschnitten zu haben. Jetzt kommt es nämlich wie bei einem guten Wein auf das Timing an. Die angebratenen Hähnchenbrustfilets stellen wir warm, zum Beispiel im Backofen bei etwa 100° C oder energieeffizient im Wärmefach des Kaminofens falls vorhanden.

Dann heißt es im selben Topf, die Zwiebeln anzuschwitzen, mit etwas Weißburgunder abzulöschen und hernach die Pilze dazuzugeben. Während die gemütlich schmurgeln, schütteln wir in zwei je zur Hälfte gefüllten Schraubdeckelgläsern die Geflügelbrühe mit je einem gehäuften Teelöffel Mehl auf. Sobald die Pilze sich dem Garpunkt nähern, gießen wir die Brühe an, würzen je nach Art der Brühe mit etwas Kräutersalz und lassen das Ganze einmal aufköcheln. In der Zwischenzeit haben wir das Geflügel, welches ruhig innen noch rosa sein darf, sonst wird es am Ende zu trocken, in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben geschnitten, die dann mit den Pilzen vollends garziehen dürfen.

Zu guter Letzt geben wir noch die frischen Spätzle, wobei welche aus der Packung eine läßliche Kochsünde darstellen, in die Brühe und schmecken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle ab. Je nach Geschmack und der Gesamtbilanz der vergangenen Feiertage dürfen wir auch etwas süße Sahne angießen. Bei fünf Gästen können wir abzüglich des Koch-Weins, mit dem jener ablöscht und ggf. etwas vorprobiert, schon mit zwei Flaschen rechnen. Sehr zum Wohl und guten Appetit!

Zutaten

für sechs Personen:
1 Kilo Hähnchenbrust
2 kleine Zwiebeln
1 Schale braune Champignons oder ähnliche Pilze 1 Glas Geflügelbrühe und ein leeres Glas
2 Teelöffel Mehl Butterschmalz
Kräutersalz, Salz, Pfeffer aus der Mühle
ggf. ½ Becher süße Sahne
2 Flaschen Pinot Blanc Solidus 2015

Leinsweiler in der Pfalz

SIEGRIST

Weinempfehlung

Pinot Blanc

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE