

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



Rosso Piceno 'Geos' DOC Moncaro



'Geos' ist eine gekonnte Cuvée aus Montepulciano und Sangiovese, rund, weich und fruchtig, mit einer feinen zurückhalten- den Eleganz. Ein klassischer Rotwein aus dem Hinterland von Ancona mit sehr gutem Preis-Genuss- verhältniss. Genießen Sie ihn einfach so oder zu diesem pffigen Rezept.



EINKAUFSLISTE

Für die Hühnerbrust:

- 4 Bio-Hühnerbrüste
- 1 Stange Bio-Lauch
- 1 Bio-Karotte
- 1 rote** Bio-Paprika
frischer Thymian gehackt
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen,
fein gewürfelt
- 2 El** Bio-Olivenöl
- 12** Scheiben Schwarzwälder
Bio-Schinken
Salz und Pfeffer, Alufolie

Für die Bramata:

- 2 El** getrocknete Steinpilze
- 100 ml** Bio-Sahne
- 200 ml** Bio-Milch
- 50 g** grobes Bio-Maisgrieß
- 30 g** Bio-Butter
Salz

(Rezept für 4 Personen)

hühnerbrust involtini

an Steinpilzbramata

ZUBEREITUNG

- 1.** Für die Hühnerbrust, Lauch putzen und bis zur Mitte der Länge nach einschneiden. Die äußersten Blätter abziehen, in Salzwasser blanchieren, abschrecken und beiseite stellen. Karotte, Paprika und den restlichen Lauch würfeln mit Thymian, Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen.
- 2.** Hühnerbrüste der Länge nach bis zur Hälfte einschneiden, aufklappen und zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren. Schinken überlappend der Länge nach auf Alufolie legen und mit den Lauchblättern belegen. Das Fleisch salzen und pfeffern, auf den Lauch legen und die gebratenen Gemüsewürfel gleichmäßig darauf verteilen. Alles

zu einer Roulade aufrollen und mit Alufolie umwickeln. Die Folie an den Enden zu einem Bonbon drehen und bei 180–200°C ca. 12–15 min garen.

- 3.** Für die Bramata, Steinpilze 30 min quellen lassen und fein schneiden. Sahne und Milch aufkochen, Maisgrieß einrühren und die Pilze mit etwas Steinpilzwasser einrühren. Am Ende Butter dazu geben und abschmecken.

- 4.** Die Hühnerbrust aus dem Ofen nehmen, Alufolie entfernen und in Olivenöl anbraten. In fingerdicke Scheiben schneiden und auf der Bramata anrichten.



ca. 60 min



schwierig

amuse vin – eine Idee von:
Riegel Bioweine
www.riegel.de/amuse-vin

