

**WINE**  
WINE & DINE

KOCHTIPPS FÜR  
WEINFREUNDE

BY  
*Reiterer*

# SAFTIGES BRÜSTCHEN VOM MAISHENDL BEGLEITET VON SELLERIECREME

- 1 Die Perlhuhnbrüstchen sauber zuputzen und abtupfen.
- 2 Anschließend die Brüstchen leicht würzen und in einem geeigneten Pfanderl mit Öl anbraten.
- 3 Die gebratenen Brüstchen mit dem Gemüse in Rohr bei 150°C zirka 10min garziehen lassen.
- 4 Den Sellerie schälen, in Würfel schneiden, mit dem Obers und Butter weichkochen. Am besten im Rohr bei 150°C etwa 25min garen. Gut abschmecken und zu einem weichen Püree mixen.
- 5 Rasch anrichten und mit reduziertem Jus und Kräutern anrichten.

4 Perlhuhnbrüstchen  
100ml Hühnerglace zum  
Anrichten  
Salz, Thymianzweige  
Öl zum Braten  
Gemüse nach Wunsch

1 große Sellerieknolle  
100ml Schlagobers  
20g Butter  
Salz  
Pfeffer



knifflig



90 min



4 Port.

## MORILLON KLASSIK 2020

*Wunderbar volles Frucht-Bukett mit einem aparten Mix aus heimischen und exotischen Früchten von Äpfeln und Birnen bis zu Litschis und Ananas, unterlegt mit kühler Mineralik, die dem Wein schon in der Nase Spannung verleiht.*