

Weinempfehlung:



2016

Black Stallion Estate Winery Chardonnay

Napa Valley

Gerade gegründet und schon »Top of the top«! Das sehr junge und gleichermaßen klassische Weingut Black Stallion Winery gehört mittlerweile zu den weltweit anerkanntesten Weingütern des Napa Valley. Und auch der tiefgründige Chardonnay trägt seinen Teil dazu bei: Im Glas besticht der Wein durch ein sattes goldgelb, in der Nase durch die gelungene Kombination aus exotischen Früchten und Holznoten. Das Bouquet von Steinobst und Röstaromen, Melonen, Ananas, Butter, Karamell und viel Vanille sowie die cremig-sanfte Textur runden diesen Wein perfekt ab. Unbedingt probieren!

23,50 €

31,33/1l

Vorspeise: Gegrillte Poulardenbrust mit Süßkartoffelspalten an Brokkoli-Röschen

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Poulardenbrüste
- 500 g Brokkoli-Röschen
- 3-4 Süßkartoffeln in Spalten geschnitten
- 6 TL frisch geschnittener Ingwer
- 4 EL gehackte, geröstete Mandeln
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Weißwein (kräftig)
- 100 ml Balsamico
- Rosmarin, Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung:

Grillen Sie die Poulardenbrüste von allen Seiten goldbraun und legen diese anschließend in eine Auflaufform. Daraufhin den bereits blanchierten Brokkoli in der derselben Pfanne leicht anbraten und zu den Poulardenbrüsten geben.

Den frischen Ingwer in der Pfanne leicht anschwitzen und mit Weißwein und Balsamico ablöschen. Lassen Sie das Gemisch einreduzieren und schmecken alles anschließend mit einer Prise Zucker und etwas Salz ab. Füllen Sie das Gemisch ebenfalls in die Auflaufform.

Die Süßkartoffelspalten mit etwas Salz und Pfeffer, Knoblauch und dem Rosmarin würzen. Garen Sie die Spalten auf einem Backblech bei 175° Ober- und Unterhitze.

Nach 10 Minuten geben Sie die Auflaufform mit den Poulardenbrüsten und den Brokkoli-Röschen ebenfalls zu den Spalten in den Ofen und lassen alles zusammen nochmal 10 Minuten im Ofen.