

PORTWEIN- SCHALOTTEN-BUTTER

ZUTATEN

100 ml	Rotwein
100 ml	roter Portwein
1 St	Knoblauchzehe
1 St	Thymianzweig
2 St	Schalotten
100 g	Butter
1 Msp.	Crème fraîche
etwas	Olivenöl, KoS

REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNG

- Schalotten schälen und in Brunoise schneiden
- In einer Sauteuse etwas Olivenöl erhitzen
- Schalotten-Würfel, zerquetschte Knoblauchzehe und Thymian anschwitzen
- Mit etwas Rotwein und Portwein angießen und reduzieren lassen
- Immer wieder angießen und den Vorgang wiederholen
- Zum Schluss Crème fraîche unterrühren
- Nach und nach die kalten Butterwürfel unterrühren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist
- Die Schalotten-Portwein-Butter mit Salz und Pfeffer abschmecken

Eine klassische Sauce, die man unbedingt mal gemacht haben muss.

BESENER KRÄUTERPOLENTA

ZUTATEN

100 g	Polenta
300 g	Milch
250 g	Brühe
50 g	Butter
50 g	Olivenöl
etwas	Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Blattpetersilie

REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNG

- Milch, Brühe, Butter und Olivenöl aufkochen und abschmecken
- Thymian, Rosmarin, zerdrückte Knoblauchzehe 30 Min. darin ziehen lassen
- Die Kräuter und den Knoblauch aus der Gewürzmilch nehmen
- Mit einem Schneebesen die Polenta einrühren
- Unter ständigem Rühren die Masse kurz aufkochen lassen und dann 10 Min. quellen lassen
- Ggf. nochmals abschmecken und mit frisch geschnittener Blattpetersilie anrichten
- Die Polenta soll eine musige Konsistenz haben

TIPP:

Man kann die Polenta auch mit etwas Weißwein oder Noilly Prat verfeinern.

STUBEN- HÄHNCHEN

ZUTATEN

2 St	Stubenhähnchen
1 St	Knoblauchzehe
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
etwas	Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl, Butter

REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNG DER KEULEN:

- Schenkel vom Stubenhähnchen herauslösen
- Oberschenkelknochen vorsichtig herauslösen
- Die Keulen mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen

ZUBEREITUNG DER BRUST:

- Brust am Brustbein entlang vorsichtig von der Karkasse lösen
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen
- In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen
- Brüste und Keulen erst kurz auf der Fleischseite anbraten (ca. 30 Sekunden)
- Danach die Keulen und Brüste drehen
- Butterflocke, Thymian, Rosmarin und eine zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben
- Die Pfanne nun für 10 Minuten bei 80°C ins Backrohr geben
- Die Stubenhähnchenbrust nochmals in der Pfanne durchschwenken und danach auftranchieren

GESCHMORTER CHICORÉE

ZUTATEN

2 St	Chicorée
3 EL	Kokosblütenzucker
1 EL	Himbeeressig
50 g	Butter
etwas	Thymian, Rosmarin, KoS, grüner Pfeffer, Noilly Prat, Weißwein

REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNG

- Chicorée putzen, längs halbieren und Strunk abschneiden
- Kokosblütenzucker, Noilly Prat und Weißwein in einem Topf aufkochen und leicht reduzieren lassen
- Butter dazu geben und aufschäumen
- Chicorée mit der Schnittfläche in den honigartigen Sud legen
- Mit Himbeeressig ablöschen
- Thymian und Rosmain dazugeben
- Mit Backpapier abdecken und Schmoren lassen

TIPP:

Der Chicorée soll noch Biss haben!