

Lufthansa Seeheim Editionswein White

In dieser exklusiven Cuvée werden drei charakterstarke Rebsorten gekonnt vereint: Die fruchtige Ananas- und Aprikosen-Aromen des Chardonnay treffen auf die erfrischende Stachelbeere des Sauvignon Blanc und den nussigen, zart-cremigen Schmelz des Weißen Burgunders. Eine rundum harmonische Cuvée mit wunderbar eingebundener Säure und einem knack-frischen Schwung.

Unser Küchenchef empfiehlt passend zum Editions Wein White:

Odenwälder Hähnchenbrust auf Dinkelsalat mit Olivenbrot und Dukkah

Ihr Rezept für 4 Personen

Für die Hähnchenbrust benötigen Sie:

400 g Odenwälder Hähnchenbrust
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 2 Rosmarinzweige
 2 Thymianzweige
 20 ml Rapsöl
 20 g Butter
 Salz, Pfeffer
 1 Temperaturfühler

Zubereitung der Hähnchenbrust:

Schalotten und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Hähnchenbrust würzen und in einer Pfanne mit Rapsöl beidseitig goldbraun anbraten. Danach im Ofen bei 120°C Ober-Unterhitze garen, bis das Hähnchen eine Kerntemperatur von 70°C erreicht hat.

Vor dem Servieren Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotten und Knoblauch kurz darin anschwitzen.

Rosmarin, Thymian und kurz darauf die Hähnchenbrust dazu geben und kurz durchschwenken.

Für den Dinkelsalat benötigen Sie:

200 g Dinkel (am Vorabend einweichen)
 2 kleine Karotten
 2 kleine rote Zwiebeln
 1 kleiner Knollensellerie
 4 Stiele Blattpetersilie
 30 ml Balsamicoessig
 30 ml Limonenöl
 30 ml Rapsöl
 Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung des Dinkelsalates:

Den Dinkel in einem Topf mit kaltem Wasser und Salz aufstellen.

Ca. 10 Minuten kochen, abgießen und kaltstellen. Die Karotten, Knollensellerie, rote Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl, knackig anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend ebenfalls kaltstellen.

Das Gemüse ebenfalls kalt stellen.

Die abgekühlten Zutaten mit dem Limonenöl und den Balsamicoessig vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Blattpetersilie in feine Streifen schneiden und ebenfalls untermischen.

Guten Appetit



Für das Olivenbrot benötigen Sie:

160 g Wasser
8 g Hefe
Eine Prise Zucker
250 g Mehl
10 g Grieß
8 g Salz
30 g Olivenöl

Zubereitung des Olivenbrotes:

Hefe und Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und mit gesiebttem Mehl, Grieß und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten.

Das Olivenöl kurz unterarbeiten und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Noch einmal gut durchkneten und erneut abgedeckt 15 Minuten gehen lassen.

In die gewünschte Form bringen und auf einem geölten Blech ausbreiten. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Für das Dukkah benötigen Sie:

40 g Haselnüsse
40 g Cashewkerne
20 g Pinienkerne
10 g Koriandersamen
10 g Kreuzkümmel
20 g Sesam weiß
20 g Sesam schwarz
10 g Pfefferkörner schwarz
10 g Edelsüßes Paprikapulver
10 g Grobes Meersalz

Zubereitung des Dukkahs:

Nüsse, Pinienkerne, Koriander, Kreuzkümmel, Sesam und die Pfefferkörner jeweils einzeln zwei bis drei Minuten in einer Pfanne (ohne Fett) rösten.

Nüsse und Pinienkerne mit dem Mörser grob zerkleinern und beiseite stellen.

Die Gewürze im Mörser fein zermahlen und mit allen anderen Zutaten vermischen.

Zum Anrichten:

Den Dinkelsalat in der Mitte des Vorspeisentellers anrichten. Die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und fächerförmig darauf legen. Das Dukkah darüber rieseln lassen und das Brot in Scheiben geschnitten separat dazu reichen.

Guten Appetit

