HAUSGEMACHTES
MIT WEIN & BENNY
#STAYCREATIVE

Rezept

IX. Curryhuhn mit Spargelrisotto & Bärlauchpesto

Zutaten(für 2 Personen)

1 Bund frischer Spargel (500g)
200g Risottoreis
1 Limette
50g kalte Butter
50g Parmesan
3 EL Bärlauchpesto
Essig nach Belieben
2 TL Honig
Rosmarinzweig
Salz
2 El Olivenöl
1/8 Kohlibri
2 Hühnerbrustfilet
Currypulver
Salz, Pfeffer

So wird's gemacht:

- Spargel waschen und den holzigen Stiel abschneiden und beiseitelegen. Den restlichen Spargel in klein Scheiben schneiden sowas die Spitzen ganz bleiben.

- Für den Spagelsud in einem Topf Spargelstiele, Halbierte Limette, Rosmarinzweig, Schuss Essig, Honig, Salz und 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Den Sud 10 Minuten Köchen lasen.

- Danach den Sud durch ein Sieb abseihen und in einem Topf mit Salz abschmecken. Der Sud sollte einen Salzigen Geschmack haben. Den Sud wieder zum Kochen bringen und den restlichen Spargel darin blanchieren. Spagelsud warmhalten.

- Nach dem blanchieren Spagelstücke in kaltem Wasser abschrecken, dadurch erhält er seine grüne Farbe.

- In einem großen Topf Olivenöl und ein Teil der Butter leicht erhitzen. Den Risottoreis langsam einrühren, kurz anlaufen lassen und mit Kohlibri ablöschen. Durch ständiges rühren den Wein ein reduzieren lassen. Das Risotto unter ständigem Rühren immer wieder mit Spargelsud aufgießen und ein reduzieren lassen. Nach ca. 20 Minuten ist der Risottoreis al dente und gibt man die restliche Butter und den Parmesan dazu. Zum Schluss

HAUSGEMACHTES
MIT WEIN & BENNY
#STAYCREATIVE

Spargel und Bärlauchpesto dazugeben und das Risotto warm stellen.

- Hühnerbrüste mit Currypulver, Salz & Pfeffer würzen und in einer Pfanne heiß anbraten.

Benny's Serviervorschlag
In einem Tiefenteller das Risotto in der Mitte portionieren und das Hühnerfilet darauf trapieren.

Weinempfehlung: Kohlibri

#staycreative

F.Kohl
WEINHOF KOHL
GROSSWILFERSDORF

www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at

www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES
MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

F.Kohl
WEINHOF KOHL
GROSSWILFERSDORF

www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at

www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES
MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

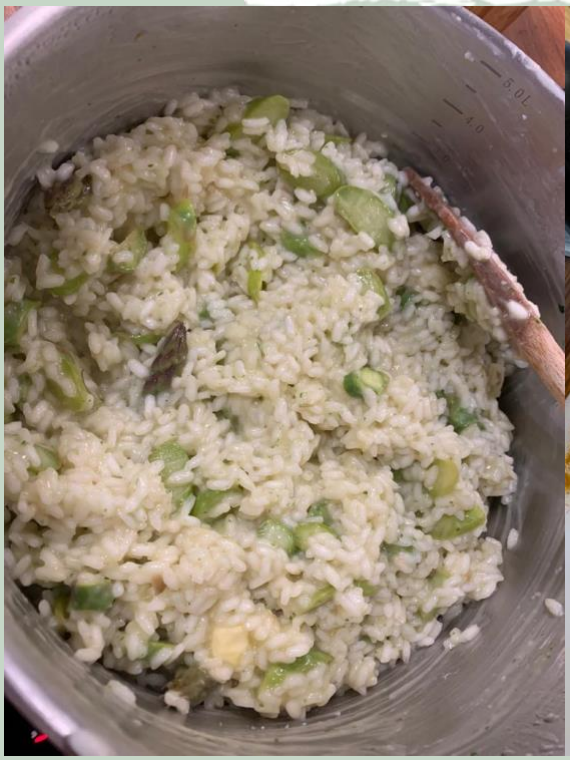
F.Kohl
WEINHOF KOHL
GROSSWILFERSDORF

www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at

www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES
MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE



F.Kohl
WEINHOF KOHL
GROSSWILFERSDORF

www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at

www.genussdepot.at
office@genussdepot.at