



## Hähnchenbrust mit Pestokruste

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

### Zutaten für 4 Personen:

4 Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten  
 2 EL Rosmarinnadeln  
 Olivenöl  
 1 Bund Basilikum  
 1 Knoblauchzehe  
 70 ml Olivenöl extra vergine  
 40 g geriebener Parmesankäse  
 3 EL Pinienkerne goldgelb  
 geröstet  
 4 Hähnchenbrüste ohne Haut  
 Öl zum Anbraten  
 Salz

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200 ° C erhitzen.  
 Die Kartoffelscheiben in vier Kreisen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auslegen. Die Kartoffelscheiben mit den grob gehackten Rosmarinnadeln bestreuen und Olivenöl gleichmäßig auftragen.  
 Die Kartoffelscheiben im Ofen ca. 20 Minuten lang goldgelb backen.  
 Für das Pesto die Basilikumblätter abzupfen und mit dem Knoblauch, Olivenöl, Parmesan und Pinienkernen in einem Mixer zu einer feinen Paste pürieren.  
 Die Hähnchenbrüste auf allen Seiten anbraten, mit Salz würzen und auf ein Backblech legen. Das Pesto auf die Oberseite der Hähnchenbrüste streichen und im heißen Ofen bei 170 ° C ca. 15 Minuten lang braten.

### Anrichten:

4 große Teller  
 Schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

Die Kartoffelscheiben im Kreis auf die Teller geben und die Hähnchenbrüste darauf anrichten, mit dem grobem Pfeffer bestreuen und mit einem grünen Salat oder gebratenen Pilze servieren.



## Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Blanc de Noir

Blanc de Noir - das hört sich sehr exotisch an, ist aber nur ein Ausdruck für einen Weißwein, der aus roten Trauben gekeltert ist. Und das ist gar nicht so ungewöhnlich! Normalerweise wird aus roten Trauben ein Rot- oder Roséwein produziert. Da sich die Farbstoffe in roten Trauben aber ausschließlich in der Schale befinden, ist es kein Problem, die Trauben ganz leicht zu pressen, damit der farblose Saft schnell herausläuft. Dieser wird sofort ohne die Schalen vergoren – also ganz wie ein Weißwein.

Der Wein leuchtet hell mit einem leichten rötlichen Schimmer und ist öfters ein bisschen körperreicher als andere Weißweine, die aus weißen Trauben produziert werden. Der Kendermanns Blanc de Noir besitzt eine ausgeprägte Würzigkeit, die den grünlichen, kräuterigen Charakter der Pesto-Kruste und des Rosmarins gut auffängt. Dank des Schmelz und der seidigen Textur des Weins, auch seiner unauffälligen, eingebundenen, sehr cremigen Weinsäure wegen, harmonisiert er perfekt mit dem Hähnchen und stellt einen sehr dezenten Partner da.



Alison & Bernd Flemming



# Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE