



Unghanebryst farseret med jomfruhummer på nye løg og hvidvinssauce

Unghanebryst farseret med jomfruhummer på nye løg og hvidvinssauce

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 65 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 stk. unghanebryst (eller perlehønebryst)
- 8 stk. friske jomfruhummerhaler
- 1 fed finthakket hvidløg
- 6-8 nye sommerløg
- 1 spsk. friskhakket timian
- 1 tsk. revet citronskal
- 2 spsk. olivenolie
- 1 dl Riesling
- 50 g smør
- 1 sommerløg
- 2 fed finthakket hvidløg
- 1 dl Riesling (mere)
- 1 dl hønsefond
- 1 dl fløde
- Lidt Maizena til jævning

Tilbehør: Lidt nye gulerødder og kartofler.

Fremgangsmåde

Pil jomfruhummerhalerne og fjern tarmen. Rist dem sammen med hvidløg på en pande i lidt olie og krydr dem med salt og friskkværnet peber. Skær en lille lomme i unghanebrystet fra den tynde ende. Kom 2 jomfruhummerhaler i hver lomme. Brun unghanebrysterne af på panden, krydr med salt og friskkværnet peber og steg dem færdige i ovnen ved 200 g i ca. 12 min. Lad dem hvile i ca. 10 min inden opskæring.



Til denne ret anbefaler vi



Riesling Trocken, Kiedricher
Weingut Robert Weil
Rheingau, Tyskland
Varenr. 4253536



Riesling Tradition
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1476836



Riesling Vieilles Vignes
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1440136



Riesling Trocken, Trittenheimer Ortswein
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4256336





Snit sommerløgene groft og svits dem sammen med timian og citronskal i olie, uden at de tager farve. Tilsæt 1 dl hvidvin og lad det simre i 5 min. Rør til sidst smørret i og smag til med salt og friskkværnet peber.

Saucen: Hak sommerløget fint og svits det med hvidløgene i lidt olie. Tilsæt 1 dl hvidvin og lad det koge næsten væk. Tilsæt hønsefond og fløde og lad det koge igennem. Sigt saucen og jævn evt. med lidt Maizena rørt i lidt kold vand. Smag til med salt og friskkværnet peber.

Anretning: Læg en skefuld sommerløg midt på en varm tallerken. Skær unghanebrystet i 3 stykker og anret det oven på løgene. Hæld lidt sauce henover.