

## Winzer-Rezepte aus Übersee

María Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

### Hähnchen aus dem Kräuter-Öl-Bad

#### & Mi Terruño Sparkling Extra Brut

##### Zutaten (für 4 Personen)

4 Hähnchenbrustfilets à 300 g  
500 ml Olivenöl  
1 TL Fenchelsamen  
1 TL Wacholderbeeren  
1 TL Kümmel  
1 TL Thymian  
1 TL Dillspitzen  
2 Lorbeerblätter  
2 EL Butter  
2 EL flüssiger Honig  
Meersalz



##### Zubereitung

Hähnchenbrustfilets abspülen, trockentupfen und von Fett- und Sehnenresten befreien. 1 TL Fenchelsamen, 1 TL Kümmel, 1 TL Thymian und 1 TL Dillspitzen in einem Mörser grob zerstoßen. In einen Tiegel 500 ml Olivenöl füllen, die zerstoßenen Kräuter sowie 2 Lorbeerblätter und 1 TL Wacholderbeeren einrühren. Hähnchenfleisch in das Kräuterbad geben, so dass es komplett im Öl liegt. Das Öl auf 80° C langsam erhitzen und das Hähnchen 30 Minuten sanft köcheln lassen.

Tipp: Mit einem Küchenthermometer die Temperatur kontrollieren.

Anschließend 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Hähnchenbrustfilets aus dem Kräuterbad nehmen, mit flüssigem Honig bepinseln und in der Butter bei mittlerer Temperatur kandieren. Dazu passt eine mit Safran gewürzte Polenta und Paprika-Zucchini Gemüse. Guten Appetit!

Die prickelnde Ergänzung zu diesem Schlemmergericht: Mi Terruño Sparkling Extra Brut.