

# Weißer Zitronengrasbrühe

Weinempfehlung: Riesling „Mit Freunden“



© 99pages Verlag GmbH Black & White Food  
- Design auf dem Teller; Foto Ansgar Pudenz

## Rezept für vier Personen:

600 ml heller Geflügelfond  
150 ml Riesling „Mit Freunden“ von Anette Closheim  
200 g Maishähnchenbrust  
2 Stangen geschnittenen Zitronengras  
40 g geschälter Ingwer  
1 Kafir Limonen Blatt

1 geputzte weiße Spitzpaprika  
150 g Fenchel  
100 g geputzte Knollensellerie  
50 g hellen Frühlingslauch  
Fleur de sel

## Zubereitung:

Den Fond, Weißwein in einem Topf erhitzen, Maishähnchenbrust, Zitronengras, Ingwer Limonen Blatt für 15-20 Minuten bei reduzierter Hitze ziehen lassen. Den aromatisierten Fond durch ein Sieb laufen lassen, die Maishähnchen in Fäden zupfen und beiseite stellen. Das Gemüse in sehr feine Stücke schneiden. Den Fond erneut erhitzen und bei niedriger Temperatur das geschnittene Gemüse für 5-8 Minuten garziehen. Zum Schluss mit Fleur de sel verfeinern und die gezupfte Geflügelbrust zu geben.