

Menger-Krug Genuss zur Saison:

Leckere Herbst- und Winterrezepte zum Nachkochen

Wiesbaden, August 2023. Pünktlich zur kalten Jahreszeit läutet Menger-Krug mit zwei leckeren Rezept-Kreationen die Herbst-Winter-Saison ein. Kombiniert mit dem samtig-gebackenen Kürbisstücken oder knuspriger Perlhuhnbrust, entfaltet Menger-Krug Chardonnay Brut sein volles Aroma und sorgt so für ein kulinarisches Genuss-Highlight auf der gedeckten Tafel.

Die beiden Rezepte sind eine köstliche Mischung aus saisonalen Zutaten und frischen Komponenten, die auch passionierte Genießer überzeugen. Passend dazu lässt sich Menger-Krug Chardonnay Brut servieren, der mit seinem langanhaltenden Mousseux die Aromen-Vielfalt perfekt unterstreicht. Beide Kreationen sind einfach nachzumachen und gelingen auch in der eigenen Küche.



Gebackener Kürbis mit orientalischer Note

Dieses Rezept zaubert die goldene Jahreszeit direkt auf den Teller und bietet ein ausgewogenes Geschmackserlebnis, das auch die Gäste begeistern wird. Der samtig-gebackene Kürbis wird perfekt durch die orientalische Würze des Joghurts ergänzt. Das Chili-Limetten-Öl und der frische Koriander harmonieren perfekt mit den Zitrusnoten des Menger-Krug Chardonnay Brut.

So geht's:

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 800 g ohne Kerne)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 4 EL Ahornsirup
- 1 TL Zimt
- Salz
- 1/2 Chili
- 400 ml Joghurt
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 kleiner Bund frischer Koriander
- 1 Granatapfel

Presseinformation

- 1 Bio-Limette
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Kürbis waschen, halbieren, die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Das Fruchtfleisch mit Schale zuerst in Spalten, dann in grobe Stücke schneiden.
- Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- Unterhitze vorheizen. Die Kürbisstücke in eine Schüssel geben, Öl, Ahornsirup, Zimt und Salz hinzufügen und gut durchmischen, sodass alle Kürbisstücke mit Öl überzogen und gewürzt sind.
- Die Kürbisstücke auf einem Backblech ausbreiten und ca. 30 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit Chilischote waschen, entkernen, fein schneiden, mit dem Joghurt vermischen und mit Kreuzkümmel und Salz abschmecken. Koriander waschen, Blättchen von den Stängeln zupfen und hacken. Granatapfel aufbrechen und die Kerne herauslösen.
- Limette heiß abwaschen, abtrocknen, die Zeste abreiben, auspressen und Zestenabrieb und Saft mit dem Olivenöl verrühren.
- Kürbisstücke aus dem Ofen holen, auf einer Platte anrichten, Joghurt darüber geben und die Limetten-Öl-Mischung aufträufeln. Mit Granatapfelkernen und gehacktem Koriander bestreut servieren.

Zeit: 35 Minuten

Perlhuhnbrust in Morchelrahmsauce



Im Mittelpunkt dieses Rezepts steht die saftige Perlhuhnbrust, die von einer feinen Morchelrahmsauce umhüllt wird. Feine Bandnudeln und blanchierter Wirsing runden das Gesamtergebnis nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ab. Menger-Krug Chardonnay Brut verbindet mit seinem gradlinigen Körper und seiner faszinierenden Frische die verschiedenen Geschmacksnuancen miteinander.

So geht's:

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Perlhuhnbrüste mit Haut und Flügelknochen
- Salz, Pfeffer
- 20 g getrocknete Morcheln
- 2 Schalotten
- 1 Zweig Estragon
- 1 EL Butterschmalz zum Anbraten



- 1 EL Mehl
- 50 ml trockener Sherry
- 400 ml Geflügelfond
- 200 ml flüssige Sahne
- 1/2 kleiner Wirsing (400g)
- 300 g Bandnudeln (Reginette/Tagliatelle)

Zubereitung:

- Morcheln 15 Minuten in Wasser einweichen.
- Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Vom Wirsing die äußeren ledrigen Blätter entfernen, waschen, abtrocknen. Den harten Strunk herausschneiden. Wirsinghälfte auf die flache Seite legen, der Länge nach in der Mitte teilen und in feine Streifen schneiden. Von den Möhren Grünansatz und Wurzelfäden entfernen, dünn schälen und in feine Würfel schneiden.
- Schalottenwürfel in 1 TL Butter glasig werden lassen, mit Mehl bestäuben, kurz mitbraten und unter Rühren mit dem Schneebesen mit Sherry ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Estragonzweig hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren bei kleiner-mittlerer Hitze um die Hälfte einkochen, durch ein Sieb passieren und die leicht gebundene Flüssigkeit mit der Sahne verrühren.
- Morcheln aus dem Einweichwasser nehmen und ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Sherry abschmecken.
- Möhrenwürfel in etwas Butter anbraten, die Wirsingstreifen hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit 50 ml Wasser ablöschen, Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze 8 Minuten dünsten.
- Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem, gesalzenem Wasser zubereiten.
- Perlhuhn bei mittlerer Hitze in einer tiefen Pfanne rundherum ca. 5 Minuten in Butter anbraten. Morcheln kurz mit anbraten, den Saucenansatz angießen (die Hautseite der Perlhuhnbrüste soll dabei nach oben zeigen), kurz aufkochen, Deckel auflegen und das Fleisch ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.
- Tagliatelle abgießen, nach Belieben mit dem Möhren-Wirsing vermischen, auf Teller verteilen, mit Morchelrahmsauce begießen. Perlhuhnbrust in Scheiben schneiden und darauf anrichten.

Zeit: 35 Minuten

Menger-Krug Chardonnay Brut in der 0,75-l-Flasche ist zu einer UVP von 9,99 Euro erhältlich.



MENGER-KRUG

Presseinformation

Über Menger-Krug

Menger-Krug ist puristisch, modern und gleichzeitig edel im Design – ein zeitgemäßer Sekt, der eine hohe Verbraucherakzeptanz im Segment Premiumschaumwein aufweist. Die Marke steht für exzellente Deutsche Sekte, die mit Leidenschaft, Liebe und Herzblut hergestellt werden. Hierfür werden Burgunder-Trauben aus ausgewählten deutschen Weinlagen für die Menger-Krug Sekte vinifiziert. Die Heimat der Marke ist die Sektmanufaktur in Wiesbaden, die mit allen Sinnen erlebt und genossen werden kann. Die Deutsche Sekt Kollektion besteht aus zwei ausdrucksstarken Cuvées mit unverwechselbarem Charakter, die sich durch ihr langanhaltendes und feingliedriges Mousseux auszeichnen. www.menger-krug.de

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Henkell Freixenet Holding

Angelina Demeuth

Communication

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63 208

E. angelina.demeuth@henkell-freixenet.com