



## Feinperlig trifft feinwürzig: Genussvolle Rezepte für den Herbst

### Fürst von Metternich als Begleiter von herbstlichen Speisen

Wiesbaden, Juli 2025 – Wenn herzhafte Aromen auf feine Perlage treffen, entsteht ein kulinarisches Zusammenspiel voller Charakter und Eleganz. Fürst von Metternich lädt dazu ein, den Herbst genussvoll zu begrüßen – mit zwei raffinierten Rezeptideen, die perfekt auf die Aromen seiner Sekte abgestimmt sind. Ob cremige Blumenkohlsuppe mit Trüffelöl und zart gebratener Hähnchenbrust oder eine herzhafte Pilz-Quiche mit Lauch, Thymian und aromatischem Ziegenkäse: Beide Rezepte vereinen fürstliche Aromen mit feiner Raffinesse – und entfalten ihr volles Geschmackspotenzial im Zusammenspiel mit der charaktervollen Eleganz der rebsortenreinen Sekte.

#### Cremige Blumenkohlsuppe mit Trüffelöl und gebratenem Hähnchenbrustfilet

Die cremige Konsistenz der Suppe trifft auf herzhafte Röstaromen und wird durch das edle Aroma des Trüffelöls perfekt abgerundet. Besonders harmonisch wird das Geschmackserlebnis in Kombination mit einem Glas Fürst von Metternich Riesling: Die frische, aber dezente Süße und ausgeprägte Fruchtaromen von Mandarine und Pfirsich setzen einen lebendigen Kontrast zur cremigen Textur.

#### Zutaten:

Für die Blumenkohlsuppe:

- 1 kleiner Blumenkohl, in Röschen zerteilt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Trüffelöl (optional, für das besondere Aroma)
- Frische Schnittlauch- oder Petersilienblätter zur Garnitur





Für das Hähnchen:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL frischer Thymian oder Rosmarin (optional)

Zubereitung:

1. Blumenkohlsuppe zubereiten:

- In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.
- Den Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten, bis er aromatisch ist.
- Die Blumenkohlröschen dazugeben und kurz mitdünsten
- Die Gemüsebrühe hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Suppe 15-20 Minuten köcheln lassen, bis der Blumenkohl weich ist.
- Die Sahne hinzufügen und die Suppe mit einem Pürierstab oder in einem Standmixer pürieren, bis sie cremig und glatt ist. Mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl abschmecken.

2. Hähnchenbrustfilets zubereiten:

- Die Hähnchenbrustfilets mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und optional frischem Thymian oder Rosmarin marinieren.
- Eine Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (ca. 6-7 Minuten pro Seite), bis sie durchgegart sind.
- Nach dem Braten kurz ruhen lassen und dann in dünne Scheiben schneiden.

3. Anrichten:

- Die cremige Blumenkohlsuppe in vorgewärmte Schalen füllen.
- Die Hähnchenscheiben auf der Suppe anrichten.
- Mit frischen Schnittlauch- oder Petersilienblättern garnieren.



### **Pilz-Quiche mit Lauch, Thymian und Ziegenkäse**

Herbstlich, herzhaft und voller Aroma – diese Pilz-Quiche mit fein-würzigem Lauch, Thymian und leicht herben Ziegenkäse ist ein echtes Wohlfühlgericht. Dazu passt Fürst von Metternich Grauburgunder: Die feinfruchtigen Aromen aus Apfel, Birne und Quitte sowie einer feinen Säurestruktur bringen die Würze der Quiche besonders gut zur Geltung und verleihen dem Gericht eine frische Leichtigkeit.

#### Zutaten:

- 1 Rolle fertiger Quiche- oder Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 300 g braune Champignons oder gemischte Pilze
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Olivenöl oder Butter
- 3 Zweige frischer Thymian (oder 1 TL getrockneter Thymian)
- 3 Eier
- 200 ml Sahne oder Crème fraîche
- 100 g Ziegenfrischkäse oder milde Ziegenkäserolle
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- Muskatnuss (frisch gerieben)
- Optional: etwas Parmesan oder Pecorino zum Bestreuen



#### Zubereitung:

1. Vorbereiten:  
Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Lauch längs halbieren, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Pilze & Lauch anbraten:  
Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten (ca. 6-8 Min.). Lauch hinzufügen und 2-3 Min. mitdünsten.



Thymianblättchen abzupfen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Leicht abkühlen lassen.

3. Teig auslegen:

Eine Quiche- oder Tartform (Ø ca. 26 cm) mit dem Teig auskleiden, Ränder ggfs. zurechtschneiden. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

4. Füllung anrühren:

In einer Schüssel Eier mit Sahne oder Crème fraîche verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die abgekühlte Pilz-Lauch-Mischung unterheben.

5. Quiche zusammenstellen:

Die Masse auf dem Teig verteilen. Ziegenkäse in kleine Stückchen darauf geben. Nach Belieben etwas geriebenen Hartkäse darüber streuen.

6. Backen:

Im Ofen ca. 35-40 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen und lauwarm oder zimmerwarm servieren.

Fürst von Metternich Riesling Trocken und Fürst von Metternich Grauburgunder sind in der 0,75-Liter-Flasche zu einer UVP von 9,99 Euro im LEH sowie im [Cheers2You Onlineshop](#) erhältlich.

*Hinweis:* Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

### Über Fürst von Metternich

Ein Sekt ist immer so gut wie sein Wein – deshalb werden ausschließlich beste deutsche Weine für Fürst von Metternich eingesetzt. Der Ursprung von Fürst von Metternich auf Schloss Johannisberg im Rheingau, die unverwechselbare und stilvoll-edle Markenwelt und die einzigartige Qualität garantieren Sektgenuss auf höchstem Niveau. So entstehen Qualitätsschaumweine, die die charakteristischen Eigenschaften von Riesling, Spätburgunder und Chardonnay authentisch zur Geltung bringen. Ein Anspruch, der sich bewährt hat: Fürst von Metternich ist seit vielen Jahren die mit Abstand führende Premiumsektmarke in Deutschland. \*

Weitere Informationen unter [www.fuerst-von-metternich.de](http://www.fuerst-von-metternich.de)

\* Circana Handelspanel, LEH>=200qm+HD+C&C+GAM, Premium-Sekt (durchschn. Regalpreis >=7,00€), Absatz in Tsd. 1/1, Jahre 2019-2024

# Presseinformation



Fürst von Metternich

## Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist als internationale Unternehmensgruppe globaler Marktführer im Bereich Schaumwein. Das einzigartige Markenportfolio an Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant sowie Stillweinen und Spirituosen begleitet die Momente im Leben der Konsumenten und verleiht ihnen eine besondere Bedeutung. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie i heart, Gratien & Meyer und eine Vielzahl ausgezeichneter Weingüter. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornen das Team von Henkell Freixenet an – immer mit der Vision, mit Innovationen und hochwertigen, nachhaltig hergestellten Produkten, neue Maßstäbe in der Branche und den jeweiligen Produktkategorien zu setzen und Konsumenten zu begeistern. Celebrate Life!

Weitere Informationen unter [www.henkell-freixenet.com](http://www.henkell-freixenet.com)

## Pressekontakt:

### **Henkell Freixenet**

Charlotte Murakami  
Communications  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63 - 205  
E. [Charlotte.Murakami@henkell-freixenet.com](mailto:Charlotte.Murakami@henkell-freixenet.com)

### **zeron GmbH / Agentur für PR & Content**

Raffaella Joachim  
Erkrather Straße 234 a  
40233 Düsseldorf  
T. +49 (0)211 889 21 50-67  
E. [presse-fuerst-von-metternich@zeron.de](mailto:presse-fuerst-von-metternich@zeron.de)