



Sehen · Probieren · Genießen

Schaalgasse 18, Solothurn



## **Perlhuhnbrust mit gebratenem Knoblauch in der Schale und Thymiankartoffeln**

Rezept für 4 Personen

4 Perlhuhnbrüste  
4 Kartoffeln in kleinen Würfeln  
1 Frühlingszwiebel in Streifen  
2 Knoblauchzehen gehackt  
4 Cherrytomaten  
2 dl braune Sauce (Demi glace)  
½ dl [Merlot del Veneto VOM FASS](#)  
Zitronenthymian, Salz, Pfeffer, Olivenöl extra aus Kreta  
Agora, etwas Butter

Perlhuhn würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen  
ca. 15. Min. bei 180°C fertig backen.

Etwas Thymian als Aromaträger in Olivenöl mitbraten,  
würzen und vor Beendigung den Knoblauch, Frühlings-  
zwiebeln sowie Zitronenthymian begeben. Nun die  
Cherrytomaten kurz mitgaren. Die Demi glace mit dem  
[Merlot del Veneto VOM FASS](#) reduzieren lassen, würzen  
und mit kalter Butter aufmontieren.

Anrichten:

Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten und das Perlhuhn  
fächerartig darauf anrichten. Daneben die Thymiankartof-  
feln.

