

Almával-körtével sült gyöngytyúk kölessel - a Pannonhalmi Apátság Pincészetének 2004-es Tricollis Cuvée-jéhez

Hozzávalók

1 tyúk vagy 4 comb
2 db alma
2 db körte
olaj
5 vékony szelet kenyérszalonna
15 dkg köles
0,5 liter húsleves
1 csokor petrezselyem
só
fehérbors

Elkészítés

Az előkészített húsdarabokat borsozzuk, és enyhén sózzuk. Kevés olajon mindkét oldalát elősütjük, majd a húsdarabokat beborítjuk a szalonna szeletekkel. Tepsibe helyezük, és mellé tesszük a darabokra vágott almát és a körtét. Meglocsoljuk kevés alap lével és pár csepp Tricollis Cuvée-vel. Alufóliával lefedve 170°C fokon 30-40 percig sütjük. Utána eltávolítjuk a fóliát és levesszük a szalonnadarabokat a húsokról. Így sütjük pirosra a tyúkot. A körethez olajon megpirítjuk a kölest, aprítunk bele sok petrezselymet és öntünk hozzá 0,5 dl Tricollis Cuvée-t. Ha elpárolgott a bor, meleg húslevessel kezdjük felöntögetni. Mindig csak apránként, hogy kásaszerű maradjon, ne álljon össze, mint a rizs, ha elkészült. Tálaláskor a köleskását a tányér közepére tesszük, rá a húsdarabokat, és mellé kanalazunk a finom almás-körtés szószból.