

## Estragon-Hähnchenbrust



© Abbildung sowie Rezept aus "Rezepte für mehr Weingenuss"

### Zutaten

- 2 Hähnchenbrustfilets (zum Beispiel Maispoularde; à 160 g)
- 1/2 Bund Estragon
- 2 Schalotten
- 100 ml Sauvignon Blanc
- 100 ml Geflügelbrühe
- 150 g Sahne
- 1 EL Öl
- 2 EL Butter
- Salz und (weißem) Pfeffer
- Cayenne und Zitronenabrieb

### Zubereitung

Den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Form hineinstellen. 2 Hähnchenbrustfilets (zum Beispiel Maispoularde; à 160 g) mit Salz und weißem Pfeffer würzen, in 1 EL Öl und 1 EL Butter 3-4 Minuten rundum goldgelb anbraten. Im Ofen 15-20 Minuten fertig garen. 2 Schalotten in dünnen Ringen in der Pfanne mit 1 EL Butter andünsten, mit 100 ml Sauvignon Blanc ablöschen und einkochen. 100 ml Geflügelbrühe und 150 g Sahne zugeben, dicklich einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne und etwas Zitronenabrieb würzen. Die Hähnchenbrüste quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Sauce anrichten. 1/2 Bund Estragon darüberstreuen.

### Unsere Weinempfehlung:

2021er Cloudy Bay Sauvignon Blanc