Rezept

Hühnerbrust in Estragonsahne

Ein Rezept von Hühnerbrust in Estragonsahne, am 27.04.2024

Zutaten

- **4** Hähnchenbrustfilets (je etwa 150 g)
- Pfeffer
- **1** kleines Bund Estragon
- **1** 1/2 EL Öl
- **150 g** Crème fraîche
- **1 TL** Zitronensaft
- Salz
- **2** Schalotten
- **1** 1/2 EL Butter
- **5 EL** Noilly Prat
- 1/2 TL Dijon-Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80 Grad einschalten (Ober- und Unterhitze) und eine ofenfeste Platte darin anwärmen. Hähnchenbrustfilets waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Den Estragon waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

2. Butter und Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Hähnchenbrustfilets darin bei starker Hitze auf beiden Seiten kurz anbraten, dann bei schwacher Hitze etwa 8 Minuten weiterbraten, bis sie durch sind. Dabei ab und zu wenden.

3. Die Hähnchenbrustfilets auf die Platte in den Ofen legen. Die Schalotten im Bratfett etwa 1 Minute bei mittlerer Hitze andünsten. Mit dem Noilly Prat begießen und den Bratensatz damit lösen. Crème fraîche unterrühren, aufkochen lassen. Senf und Zitronensaft dazugeben, den Estragon untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Hähnchenbrustfilets verteilen. Dazu schmeckt Reis, Kartoffelpüree oder auch Kartoffelgratin.