Rezept

Filets mit Shiitake-Sauce

Ein Rezept von Filets mit Shiitake-Sauce, am 23.04.2024

Zutaten

1	dünne Stange Lauch
1	Spritzer Sherry (ersatzweise Worcestersauce)
100 g	Sahne
4	Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)
	Salz
150 g	Shiitake-Pilze (ersatzweise braune Champignons)
300 ml	Geflügelfond (Glas)
1 EL	heller Saucenbinder
2 EL	Öl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Pilze kurz waschen und trockentupfen. Stiele kürzen. Pilze feinblättrig schneiden.

2. Filets in 8 Stücke schneiden. Öl erhitzen, Filets darin von jeder Seite 4-5 Min. braten. Herausnehmen, salzen, pfeffern und warm stellen.

3. Lauch und Pilze im Bratfett 2-3 Min. unter Rühren scharf anbraten. Mit Sherry, Fond und Sahne ablöschen, in 5-8 Min. cremig einköcheln lassen, salzen und pfeffern. Eventuell mit Saucenbinder binden. Fleisch in der Sauce erwärmen und servieren.