

Rezept

Hähnchen mit Radieschen

Ein Rezept von Hähnchen mit Radieschen, am 02.04.2023

Zutaten

6 Hähnchenmedaillons (je ca. 50 g)	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2 Bund Radieschen
6 Salbeiblättchen	2 EL Öl
gemahlene Vanille	100 ml Hühnerbrühe
100 g Schmand	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 358 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenmedaillons kalt abwaschen und abtrocknen. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Die Radieschen waschen und putzen, einige schöne Blätter hacken. Die Radieschen je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Salbei waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.
2. 1 ½ EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten, bei reduzierter Hitze von jeder Seite noch 3-4 Min. sanft braten.
3. Inzwischen das restliche Öl in einem kleinen Topf erhitzen, den Salbei darin anschwitzen. Die Radieschen hineingeben und leicht anbraten, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Vanille würzen. Die Brühe angießen und die Radieschen zugedeckt 5 Min. dünsten.
4. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen und auf vorgewärmte Teller setzen. Sofort mit etwas Kochflüssigkeit der Radieschen den Bratensatz in der Pfanne unter Rühren lösen. Schmand einrühren und alles einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Radieschengrün und Radieschen mischen und mit den Medaillons anrichten, die Sauce über die Medaillons geben.