

Hähnchen-Brust-Filets, Sherry-Morchel-Soße, Basmati-Reis

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets	50 g Speck am Stück	100 g Basmatireis
10 g Spitzmorcheln	25 g braune Champignons	25 g Shiitake Pilze
25 g Austernpilze	1 EL Butter	1 EL Pflanzenöl
150 ml Sherry, trocken	150 ml Sahne	50 ml Sojasoße, dunkel
50 ml Ahornsirup	0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Petersilie, glatt
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Reis in Salzwasser bissfest garen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und pfeffern. Den Speck würfeln und in dem Pflanzenöl ausbraten. Die Butter einrühren und die Hähnchenbrüste rundum scharf anbraten. Die Morcheln putzen. In einer Pfanne anschwitzen, den Sherry angießen und das Ganze aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Anschließend die Sahne angießen und etwa weitere 20 Minuten köcheln, bis die Soße dick und cremig ist. Die Champignons, Austernpilze und Shiitake Pilze putzen, in Scheiben schneiden und für fünf Minuten köcheln lassen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, etwas Sojasoße und Ahornsirup abschmecken. Die Petersilienblätter abzupfen und unter den Reis mengen. Die Hähnchenbrustfilets mit der Sherry-Morchel-Soße und dem Reis auf Tellern anrichten und mit dem Tymianzweigen garnieren.

Holger Andréé am 08. April 2010