

Hähnchen-Brust mit Estragon-Sahne, griechische Nudeln

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrüste, à 200 g	150 g griechische Nudeln	1 Bund Möhren
2 Schalotten	2 Zweige Estragon, frisch	200 ml Geflügelfond
100 ml Weißwein, trocken	100 ml Sahne	2 EL Estragonessig
4 EL Butterschmalz	2 EL Estragon, getrockneter	1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer		

Die Nudeln in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. In dem Topf einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten. Die Schalotten mit dem Essig sowie etwas Wasser ablöschen, die Flüssigkeit fast ganz verkochen lassen, mit der Hälfte des Weins aufgießen und zu einem Mus einkochen lassen. Anschließend etwas getrockneten Estragon dazugeben. Das Hähnchenfleisch waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne einen weiteren Esslöffel Butterschmalz erhitzen, die Filets darin rundum goldgelb anbraten, herausnehmen, in den Schmortopf legen und mit dem getrockneten Estragon bestreuen. Die Pfanne mit dem restlichen Wein ablöschen, eventuelle Ansätze loskochen und mit in den Schmortopf geben. Mit dem Fond soweit auffüllen, dass das Fleisch gut zur Hälfte in der Flüssigkeit liegt. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten schmoren. Die Möhren schälen, klein schneiden und in einer weiteren Pfanne einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen. Die Möhren darin andünsten, mit einer Prise Zucker bestreuen, mit dem Fond angießen und garen. Die Schmorflüssigkeit zur Hälfte einkochen, durch ein Sieb geben und wieder erhitzen, die Sahne zugeben, kurz aufkochen, mit Salz, Pfeffer und dem frischen Estragon abschmecken. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und in die Sauce geben. Die Nudeln abgießen. Das Fleisch mit den Nudeln, den Möhren und der Sauce auf einem Teller anrichten. Mit dem Estragon bestreuen und servieren.

Rainer Söcknick-Scholz am 13. Mai 2013