

Hähnchen mit Pilzrahm und Kartoffel-Bohnen-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Hähnchen-Oberschenkel	250 g braune Champignons	200 ml Sahne
200 ml Weißwein	100 ml Rinderfond	2 EL Sojasauce
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

400 g Drillinge	200 g grüne Bohnen	1 EL Dijonsenf
1 EL Weißweinessig	10 g glatte Petersilie	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Oberschenkel salzen und hinzugeben. 8 Minuten anbraten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist.

Champignons waschen, halbieren und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Oberschenkel umdrehen und die Champignons hinzugeben. 5 Minuten braten. Mit Weißwein und Rinderfond ablöschen und 3 Minuten köcheln bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist.

Sahne und hinzugeben und aufkochen. 5 Minuten köcheln. Mit Sojasauce abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Wasser im Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Bohnen hinzugeben und zwei Minuten garen. Wasser abgießen.

Dijonsenf, Weißweinessig und Olivenöl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie fein hacken, 1/3 für Deko beiseitelegen, den Rest hinzugeben.

Lena Scheveling am 19. August 2024