

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Gemüse

Für 2 Personen

2 Schalotten	100 g junge Karotten	100 g Champignons
300 g Hähnchenbrustfilet	1,5 EL Butterschmalz	100 g TK-Erbsen
50 ml trockener Weißwein	100 ml Sahne	50 ml Kalbsfond
1 TL Mehlbutter	Salz, Pfeffer	3 Stiele glatte Petersilie
2 EL geschlagene Sahne		

Schalotten schälen und fein schneiden, Karotte schälen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Champignons in feine Scheiben. Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden und diese in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz und kräftig anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in ein Sieb geben und den Fleischsaft abtropfen lassen und auffangen. In der Fleischpfanne mit 1 TL Butterschmalz die Schalotten anschwitzen, Pilze zugeben und kurz anbraten. Dann Karotten und Erbsen zugeben, kurz anschwanken und mit Weißwein ablöschen. Mit Sahne und Kalbsfond auffüllen und die Flüssigkeit ca. um die Hälfte einkochen lassen. Dann den abgetropften Fleischsaft zugeben und die Soße mit Mehlbutter binden. Kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Fleisch zum erwärmen in die Soße geben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren wird das Fleisch in der Soße erwärmt. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben und mit Petersilie bestreuen. Dazu passen Nudeln oder Reis.

Otto Koch Freitag, 24. Oktober