

Hähnchen-Birnen-Geschnetzeltes, Käse-Sahne-Soße und Reis

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

250 g Hähnchenschnitzel	2 EL Mehl	1 Zwiebel
1 Zitrone	1 Birne (fest)	4 EL Butterschmalz
200 ml Gemüsefond	120 g Doppelrahmfrischkäse	50 ml Sahne
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Reis:

200 g Reis	Salz
------------	------

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Reis darin gar kochen.

Das Hähnchenschnitzel waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Das Fleisch salzen, pfeffern und mehlieren.

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Die Birne schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Birnenstücke mit dem Zitronensaft mischen.

Ein Esslöffel Butterschmalz in einer großen Pfanne geben und die Birnen darin zwei bis drei Minuten braten und anschließend aus der Pfanne nehmen.

Das restliche Butterschmalz in die Pfanne geben und das Fleisch einige Minuten von allen Seiten anbraten.

Die Zwiebeln, den Zitronensaft mit den Birnen, den Zitronenabrieb, den Gemüsefond, den Frischkäse und die Sahne zum Fleisch geben. Alles aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze sieben Minuten kochen lassen.

Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Birnen darunter heben.

Das Hähnchen-Birnen-Geschnetzelte mit dem Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Torsten Orth am 30. März 2015