

Hähnchen in Riesling-Soße mit Champignons

Für 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets	Salz, Pfeffer	2 EL Öl
2 EL Butter	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
20 kleine Champignons	1 Schalotte	1/4 Bund Petersilie

Für die Sauce:

200 ml Riesling	500 ml Geflügelfond	100 g Sahne
1 EL Crème double	Salz, Pfeffer, Zucker	

Backofen auf 120 Grad vorheizen (Umluft nichtgeeignet/Gasherd: Stufe 1).

Fleisch abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer ofengeeigneten Pfanne erhitzen, Fleisch darin auf der Hautseite anbraten. Filets wenden, 1 EL Butter und Kräuter zugeben. Filets im Ofen ca. 10 Minuten garen. Pilze putzen und vierteln. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Pilze zugeben und mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, hacken und unter die Pilze schwenken. Für die Rieslingsoße Wein und Fond aufkochen und bei starker Hitze um 3/4 einkochen. Sahne und Crème double untermixen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Hähnchenfilets herausnehmen, mit Sauce und Pilzen anrichten. Dazu schmecken besonders in Butter geschwenkte Bandnudeln.

Karlheinz Hauser Montag, 14. Februar 2011