

# Huhn in Estragon-Soße mit Pfifferlingen

**Für 4 Personen):**

**Huhn:**

4 Hühnerbrüste	5 Schalotten	1-2 Zweige Estragon
2 EL Estragon-Essig	3 EL Noilly Prat	0,2 l Hühnerbrühe
0,2 l Sahne	Salz, Zucker	Butter
Traubenkernöl	1 Becher Crème-fraîche	Zitronensaft

**Pfifferlinge:**

200 g Pfifferlinge	1 EL Estragonblätter	Salz
Pfeffer	Zitronensaft	2 EL Butter
1-2 EL Traubenkernöl		

Die Hühnerbrüste salzen und pfeffern. Butter und Traubenkernöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Hühnerbrüste darin rundum goldbraun anbraten. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter und Traubenkernöl in einem Schmortopf erhitzen und die Schalotten farblos anschwitzen. Essig, Noilly Prat, Sahne und Brühe hinzufügen und alles verrühren. Die angebratenen Hühnerbrüste in den Sud legen und bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten schmoren. Während der Garzeit mindestens zweimal wenden.

Estragon fein hacken und zum Schluss der Garzeit hinzufügen. Crème fraîche unterrühren. Die Soße mit Salz, Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken.

**Pfifferlinge:**

Die Pfifferlinge gut säubern, größere Exemplare teilen. Traubenkernöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze 4-5 Minuten darin braten. Dabei mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Zitronenschale würzen. Zum Schluss gezupfte Estragonblätter und etwas Butter hinzufügen.

**Servieren:**

Huhn und Soße auf Teller geben und mit den Pilzen dekorieren. Dazu passt Bauernbrot oder Baguette und ein weißer französischer Burgunder.

Rainer Sass am 08. Oktober 2019