

Fricassée vom Huhn mit Pilz-Allerlei

Für 4 Portionen:

Je 150g Mini-Kräuterseitlinge, Mini-Shiitake-Pilze

200g kleine, braune Champignons

1 Schalotte

500g Hähnchenbrustfilet

3 Stiele Estragon

200ml Weißwein

150ml Kochsahne (15%Fett)

Salz, Pfeffer

4 El Rapsöl

Schalotte würfeln, Pilze säubern und evtl. klein schneiden. Estragonblätter von den Stielen streifen und hacken. Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Schalotte kräftig darin anbraten, salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Restliches Öl erhitzen, Hähnchenstücke anbraten, salzen pfeffern und mit Weißwein und Sahne ablöschen. Garen, bis sie weich sind und die Pilze dazu geben. Würzen und Estragon untermischen. Sofort servieren.

Dazu passt eine Mischung aus Basmati – und Wildreis

Tipp: Statt Weißwein kann auch frisch gepresster Zitronensaft verwendet werden.

