Hühnchen Piccata

Das pikante Rezept des Hühnchen Piccatas lässt das Huhn mal im neuen Licht erstrahlen. Öfter mal was Neues ausprobieren das ist hier das Motto.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrustfilets
3 EL	Olivenöl
1 TL	Butter
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Rosmarin
1 Stk.	Zitrone
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Paprikapulver
200 ml	Weißwein
200 ml	Hühnerfond
4 EL	Kapern

100 ml	Créme frâiche

Zubereitung

1. Für leckeres Hühnchen Piccata zuerst das Hühnchen vorbereiten. Dieses unter fließendem Wasser abwaschen und das Ganze Fett und die Sehnen entfernen, danach teilen. Die Fleischstücke nun in Folie wickeln und mit einem flachen Gegenstand, zum Beispiel einer großen Pfanne möglichst dünn klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in ein wenig Mehl wälzen.

2. Das Olivenöl mit Butter in die Pfanne geben und erhitzen. Den Knoblauch abschälen und halbieren, dann mit in die Pfanne geben. Ebenso den Rosmarin hinzugeben und dann das Fleisch von beiden Seiten schön braun anbraten. Gerne öfters mal umdrehen, damit das Fleisch auch von allen Seiten gleichmäßig durch ist. Dann Knoblauch und Rosmarin aus der Pfanne nehmen und das Hühnchen in Alufolie wickeln, damit es schön warm bleibt und sich der Saft fängt.

3. Mit dem Weißwein das Fett in der Pfanne ablöschen und ein wenig einkochen lassen. Nun den Fond dazugeben und auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren.

4. Die Kapern unter fließendem Wasser abspülen und gemeinsam mit Creme Fraiche in die Sauce schütten. Sind die Kapern sehr groß, kann man sie halbieren. Wer den Geschmack von Kapern gerne ein wenig intensiver mag, kann ein wenig Kapern Saft mit in die Sauce geben. Nun noch die Petersilie waschen und klein schneiden.

5. Zum Anrichten einen Klecks Sauce auf den Teller, das Fleisch darauf legen und es mit einer Scheibe Zitrone garnieren. Der Zitronensaft, der sich hier absondert, gibt dem Hühnchen einen zusätzlichen Kick. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Beim Hühnchen Piccata muss man ein wenig auf den Knoblauch aufpassen. Wenn er zu dunkel wird, entwickelt er Bitterstoffe, die sich nicht so gut im Rezept machen! Also Vorsicht. Sehr gut zu dem Gericht passt Tomaten Salat oder frischer Salat mit Balsamico Dressing.