Estragon-Hühnchen mit Wermutsauce

Die Kombination von Estragon und Wermut ist ein echter Hit. Das beweist auch dieses leckere Rezept für Estragon-Hühnchen mit Wermutsauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

400 g	Hühnerbrustfilets
1 EL	Öl
1 EL	Butter
2 TL	Estragon (getrockneten)
1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	Knoblauchzehe
120 ml	Wermut
150 ml	Hühnerbrühe
100 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für das Estragon-Hühnchen mit Wermutsauce zuerst das Hühnchen abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hühnchen darin 5 Minuten goldbraun braten.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Hühnchen aus der Pfanne nehmen und Butter darin zerlassen.

3. Die Hälfte des getrockneten Estragons dazugeben und mit der flüssigen Butter verrühren.

Hühnchen wieder in die Pfanne legen und in der Butter hin und her schwenken.

4. Hühnchen mit etwas Estragonbutter in eine Auflaufform legen und ca. 15 Minuten im Ofen garen lassen. Währenddessen Schalotten und Knoblauch in der Pfanne anschwitzen.

5. Mit Wermut und Hühnerbrühe ablöschen und mit Schlagobers auffüllen. Den restlichen Estragon hinzufügen und alles unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen.

6. Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Hühnchen zusammen mit der Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Zum Estragon-Hühnchen mit Wermutsauce passt Reis oder Stangenweißbrot und Blattsalat.