

# Estragon-Hähnchen mit Wermutsauce

Die Kombination von Estragon und Wermut ist ein echter Hit. Das beweist auch dieses leckere Rezept für Estragon-Hähnchen 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	<a href="#">Butter</a>
2 TL	Estragon (getrockneten)
1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
120 ml	Wermut
150 ml	Hühnerbrühe
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Schuss	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für das Estragon-Hähnchen mit Wermutsauce zuerst das Hähnchen abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen darin 5 Minuten goldbraun braten.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Hähnchen aus der Pfanne nehmen und Butter darin zerlassen.
3. Die Hälfte des getrockneten Estragons dazugeben und mit der flüssigen Butter verrühren.

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

4. Hähnchen 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. Hähnchen zusammen mit der Sauce anrichten und servieren.

## Tipp

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