

Karlheinz Hauser

Montag, 14. Februar 2011

## Hähnchen in Rieslingsauce mit Champignons, Rezept für vier Personen

### Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets  
Etwas Salz, Pfeffer  
2 EL Öl  
2 EL Butter  
2 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
20 kleine Champignons  
1 Schalotte  
1/4 Bund Petersilie

### Für die Sauce

200 ml Riesling  
500 ml Geflügelfond  
100 g Sahne  
1 EL Crème double  
Etwas Salz, Pfeffer, Zucker



### Zubereitung

Backofen auf 120 Grad vorheizen (Umluft nichtgeeignet/Gasherd: Stufe 1).

Fleisch abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer ofengeeigneten Pfanne erhitzen, Fleisch darin auf der Hautseite anbraten. Filets wenden, 1 EL Butter und Kräuter zugeben. Filets im Ofen ca. 10 Minuten garen.

Pilze putzen und vierteln. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Pilze zugeben und mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, hacken und unter die Pilze schwenken.

**Für die Rieslingsauce** Wein und Fond aufkochen und bei starker Hitze um 3/4 einkochen. Sahne und Crème double untermixen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Hähnchenfilets herausnehmen, mit Sauce und Pilzen anrichten. Dazu schmecken besonders in Butter geschwenkte Bandnudeln.

Pro Portion: 403 kcal / 1686 kJ  
5 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß, 19 g Fett