

Glacierte Hähnchenbrust auf Gemüsestreifen (für 4 Portionen)



Zutaten:

- 4 Hähnchenbrustfilets mit Haut und Flügelknochen
- 80 ml trockener Sherry
- 40 ml Sojasauce
- 1 EL Zucker
- 1 gestrichener TL Speisestärke
- 3 EL Speiseöl

Für die Sauce:

- 400 ml Escoffier Geflügel Fond
- 30 g Butter
- 25 g Weizenmehl
- 2 TL Curry "Goldelefant"
- 150 ml geschlagene Sahne



Von Escoffier benötigen Sie:

Geflügel Fond

Zubereitung:

Sherry, Speisestärke, Sojasauce und Zucker zu einer Marinade verrühren. Die Hähnchenbrüstchen darin 2-3 Stunden einlegen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrustfilets auf der Haut 1 Minute braten, wenden und weitere 2 Minuten braten. Anschließend im 200 °C (Umluft 180 °C) heißen Backofen 6 Minuten garen. Die Hähnchenbrustfilets auf einem Teller warm halten. Die

Marinade in die Pfanne gießen, aufkochen und zu einem Sirup reduzieren.

Hähnchenbrustfilets in die Pfanne geben und rundum mit dem Sirup glacieren.

Für die Sauce Butter in einem Topf schmelzen, Mehl und Curry einrühren und kurz dünsten. Escoffier Geflügel Fond zugießen, unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Gelegentlich rühren. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne mit dem Pürierstab einmischen.

Serviervorschlag

Auf Gemüsestreifen anrichten.