AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Frankreich

HUHN AN ESTRAGONSAUCE



Rezept: Französische Küche. World Food. Barragen-Verlag - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Kross angebratene Pouletbrust an Estragon-Rahmsauce: so kochten einst die Grossmütter der Provence.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Pouletbrüste	2 Zw	Estragon, frisch
2 EL	Bratbutter	2 dl	Doppelrahm
1 dl	Weisswein	1 dl	Saurer Halbrahm
1 EL	Dijon-Senf, grob	2 TL	Maizena
1 TL	Estragon, getrocknet	1 EL	Cognac

ZUBEREITUNG

1. Weisswein, Senf und den getrockneten Estragon ca. 5 Min. aufkochen und anschliessend Hitze reduzieren. Doppelrahm und sauren Halbrahm beigeben und nochmals aufkochen. Maizena in die siedende Sauce geben und ca. 1 Min köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Cognac und den frischen Estragon beigeben und auf kleiner Temperatur in der bedeckten Pfanne warm halten.
2. Pouletstücke trocken tupfen und auf dem sehr heissen Eisengrill auf jeder Seite ca. 3 Min. anbraten. Pfanne mit dem Huhn in der noch warmen Pfanne zum leicht Durchgaren ca. 5 Min. beiseite stellen.
3. Das Pouletbruststück tranchieren. Die aufgewärmte Sauce in eine warmgestellte Porzellanform giessen und die Pouletstücke darauflegen.