

Hühnerbrust in Majoransauce



Zutaten

- 600 g Hühnerbrustfilet (≈ 4 Hälften)
- 20 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Sherry★¹
- 500 ml Sahne
- 1 Handvoll frische Majoranblätter
- 1/2 Zitrone (Saft)



1. Fleisch in Butterschmalz sanft anbraten, umdrehen, salzen, pfeffern. Wenn auch die andere Seite gebräunt ist, wieder umdrehen, salzen, pfeffern. Mit Sherry ablöschen, dann Fleisch aus der Pfanne nehmen und bedeckt im Ofen warmhalten.

2. Sauce: Abwechselnd Sahne und Majoran in die Pfanne geben und zwischendurch einkochen lassen (viel Sauce braucht es nicht, wenn die Hühnerbrüste mit Maisplätzchen serviert werden). Mit Zitronensaft und ggf. Gewürzen abschmecken.



3. Wenn die Sauce fertig ist, das Fleisch hineingeben und etwas durchziehen lassen. Zum Schluss mit den restlichen Majoranblätter bestreuen.

Tipps

- ★¹ Statt Sherry: Reiswein/Wodka/sonstiger heller Alkohol
- ★ Dazu: *Maisplätzchen* (siehe S. 102)

