

RumHonigHuhn mit Pilzsauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Hühnerbrustfilets, 50 ml Orangensaft, 1 Esslöffel Honig, 20 gr geklärte Butter, 2 Zehen Knoblauch, 100 gr kleine Champignons, 100 gr Austernpilze, 225 ml brauner Rum, 400 ml Hühnerfond, 100 ml Sahne, 2 verquirlte Eier, 2 Esslöffel fr. gehackter Koriander, 4 Orangenscheiben.

Die Vorbereitungen:

Die Hühnerbrustfilets mit einer Messerspitze mehrmals einstechen, Orangensaft und Honig mischen und das Geflügel rund 20 Minuten darin marinieren. Pilze putzen und in Streifen schneiden und Knoblauch fein hacken.

Die Zubereitung:

In einer Pfanne 15 Gramm der geklärten Butter erhitzen und anbräunen, in eine kleine Schüssel geben und beiseite stellen. Die restliche Butter in der gleichen Pfanne erhitzen und die Pilze und den Knoblauch rund eine Minute anbraten. Mit dem Rum ablöschen und flambieren. Hühnerfond, etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle und die Hühnerbrustfilets zugeben und bei schwacher Hitze rund eine halbe Stunde köcheln lassen, dabei die Hühnerbrustfilets ab und an wenden. Kurz vor dem Servieren Eier und Sahne verquirlen und in die Pfanne geben, eine Minute auf kleinster Flamme ziehen lassen, Koriander zugeben und noch einmal abschmecken. Mit den Orangenscheiben dekorieren und sofort servieren, dazu passen z.B. Reis oder Nudeln.

Guten Appetit!