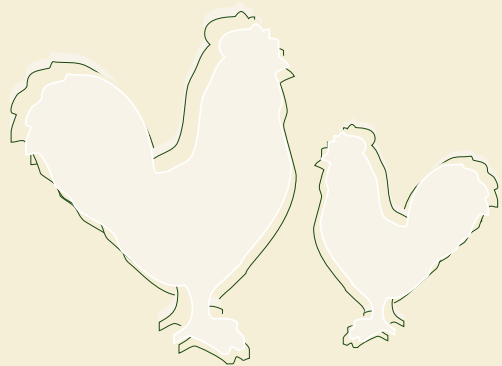


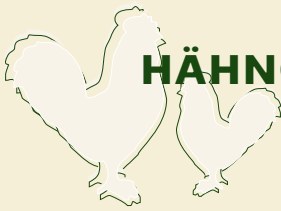


# HÄHNCHENBRUST

*mit Champignon-Salbei-Rahmsauce*



**Landgeflügel**



# HÄHNCHENBRUST

mit Champignon-Salbei-Rahmsauce

## Zutaten für 4 Personen:

500 g	Hähnchenbrustfilet
	Salz und Pfeffer
250 g	frische Champignons in Scheiben geschnitten
1	Zwiebel fein geschnitten
2 EL	Pflanzenöl
300 ml	Sahne
	eine handvoll frische Salbeiblätter, gehackt
2	Eigelb
	Muskat



## Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Die Hähnchenbrustfilets im Pflanzenöl in einer heißen Pfanne von beiden Seiten 3-4 Minuten goldbraun anbraten. Salzen, pfeffern und in einer feuerfesten Form 15 Minuten im Ofen fertig-garen.

Champignons und Zwiebeln in derselben Pfanne anbraten bis die Pilze etwas Farbe angenommen haben. Mit Sahne ablöschen, den Salbei zugeben und etwas einkochen lassen. Die Sauce vom Herd nehmen. Nach etwa 5 Minuten ist sie so weit abgekühlt, dass die 2 Eigelbe untergerührt werden können (nicht vorher, sonst gerinnt das Ei). Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Hähnchenbrustfilets aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Auf dem Teller mit der Sauce anrichten.

Dazu passen Nudeln oder Weißbrot.