

AUFWAND  
**mittel**

KOCHDAUER  
**60 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**Frankreich**

## HUHN AN ESTRAGONSAUCE



### KURZ VORGESTELLT

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

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Pouletbrust	2 Zw	Estragon, frischer
2 EL	Bratbutter	2 dl	Doppelrahm
1 dl	Weisswein	1 dl	Saurer Halbrahm
1 EL	Dijon-Senf, grob	2 TL	Maizena
1 TL	Estragon, getrockneter	1 EL	Cognac

### ZUBEREITUNG

1. Weisswein, Senf und den getrockneten Estragon ca. 5 Min. aufkochen und anschliessend Hitze reduzieren. Doppelrahm und sauren Halbrahm begeben und nochmals aufkochen. Maizena in die siedende Sauce geben und ca. 1 Min köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Cognac und den frischen Estragon begeben 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.

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