

Eingeschenkt

Mosthendl auf Estragon Rahm

Für 4 Personen

Zutaten

4 Hendlbrüste (a ca 150g), je 1 EL Öl und Butter

Marinade: 150g Wurzelwerk, 1 EL Öl, 500 ml Most, trocken

Sauce: 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 125 ml Hühner- oder Gemüsesuppe, 125 ml Marinade, 1 Becher Creme fraiche, 2 Zweige frischer Estragon, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1: Wurzelwerk klein schneiden, in Öl anbraten, mit Most aufgießen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Marinade erkalten lassen, erst dann die Hühnerbrüste einlegen, zudecken und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank stellen.

Schritt 2: Hendl aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Öl und Butter beidseitig braten. Fleisch herausnehmen.

Schritt 3: Im Bratensatz Butter mit Mehl anschwitzen. Mit Mostmarinade und Suppe aufgießen und gut einkochen lassen. Fleisch in die Sauce legen, Creme fraiche einrühren, zuletzt die Estragonblättchen untermischen.

Tipp:

Als Beilage schmecken Bandnudeln, Spätzle oder Erdäpfel und gedämpftes Gemüse der Saison.

Mostvorschlag:

Steirermost

Kräftiger Apfelmost

„Alte Selektion“