

Hauptspeise:

Mosthendl auf Estragon Rahm

Zutaten für 4 Personen

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

Marinade:

150g Wurzelwerk
1EL Öl
500ml Most, trocken

Sauce:

1EL Butter
1EL Mehl
125ml Hühner- oder Gemüsesuppe
125ml 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“