



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Hähnchenbrust mit Balsamico-Schalottensauce

ZUTATEN

400 g Schalotten, fein gewürfelt
20 g Butter
2 EL Zucker, braun
150 ml Aceto balsamico
2 Zweige Thymian
200 ml Hühnerbouillon
20 g kalte Butter
4 Hähnchenbrustfilets à 150 g
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz
etwas Butterschmalz zum Braten
Thymianzweig

ZUBEREITUNG

Schalotten schälen und in Streifen schneiden. In einer Kasserolle in aufschäumender Butter anschwitzen. Braunen Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Aceto balsamico ablöschen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten einkochen lassen. Thymian zugeben und die Bouillon einrühren. Langsam bis zur Bindung reduzieren und zuletzt mit kalter Butter binden. Abschmecken.

Hähnchenbrustfilet mit etwas Salz und Pfeffer würzen und im Butterschmalz von beiden Seiten anbraten.

Dazu passen Bohnen und Kartoffelgratin.