



## Poulet à l'Estragon

Man nehme für 4 Portionen:

600 g Hähnchenbrust	in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
2 EL Olivenöl	
20 g Butter	
2 EL Sherry-Essig	
2 Schalotten	halbieren, pellen, würfeln
1 Schuss Cognac	
1 TL Dijon-Senf	
500 ml Hühnerbrühe	
250 g Crème fraîche	
1 TL Speisestärke	mit der Crème fraîche verrühren
1 kleines Bund Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden
1 Bund Estragon	Blätter vom Stiel zupfen und grob hacken
außerdem:	Backofen auf 160° Umluft vorheizen

- Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei mäßiger Hitze rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine passende Auflaufform legen.
- In dem Bratfett die Schalotten anschwitzen. Mit Essig und Cognac ablöschen, etwas einkochen lassen und dann die Brühe zugeben. Nach Geschmack reduzieren, dann den Senf und die Crème fraîche unterrühren. Die Kräuter zugeben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Soße über das Fleisch gießen, die Form mit Alufolie abdecken und für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Dazu passen Kartoffelpüree oder Papardelle und grüne Bohnen oder Tomatensalat... und trockener Weißwein!