

Geflügel Rezepte

Geflügelsaute An Basilikumsauce

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Geflügel, Gewürze, Hähnchen, St. Gallen, Ost - Schweiz

50 g	Gemüsewürfel; Rüebli, - Lauch, Sellerie	1/2	Knoblauchzehe
1	Tomate	2 Essl.	Trockener Wermut
1/2	Schalotte	50 ml	Weisswein
1 Bund	Basilikum	50 ml	Bouillon; o. Geflügelfond
300 g	Geflügelbrüstli	4 Essl.	Doppelrahm
	Gewürzmischung nach - Belieben		Salz
1 Essl.	Traubenkernöl		Curry
1	geh. TL Butter		Cayennepfeffer
			Zitronensaft

Tomaten häuten und in Würfel schneiden, Schalotten fein und Basilikumblätter in Streifen schneiden.

Das Geflügelfleisch ohne Haut in Würfel schneiden, mit der Gewürzmischung würzen und in einer Bratpfanne während einer Minute knusprig sautieren, dann zugedeckt warm halten.

In derselben Pfanne Butter schmelzen, die Schalotte sowie das Gemüse und die Tomatenwürfel zufügen, die Knoblauchzehe dazupressen und alles andünsten. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und einkochen lassen, mit Bouillon auffüllen und alles durchkochen. Jetzt den Rahm zufügen, die Sauce abschmecken und würzen.

Das Geflügelfleisch darin erwärmen, mit dem Basilikum auf große heiße Teller verteilen.

Dazu passen ausgezeichnet neue Kartoffeln oder Wildreis