

Geflügel Rezepte

Warmer Geflügelsalat

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Geflügel, Huhn, Salat. Pikant, Kräuter

2	Hähnchen- oder Putenfilets	1/2 Essl. Weinessig
1	Bataviasalat	2 dl Geflügel Bouillon
1	Eichblattsalat; (oder - Feldsalat)	175 g Butter
1	Tomate	1 Essl. Öl
1 Bund	Brunnenkresse	Salz
		Pfeffer

Kresse und Salat putzen, waschen und gut trocknen. Tomate schälen, entkernen und zerkleinern. 50 g Butter mit dem Öl erhitzen, die Geflügel filets darin von beiden Seiten gut bräunen, salzen und pfeffern.

Auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Die Filets herausnehmen, in Streifen schneiden und warm stellen. Fett vom Braten abgießen und den Fond mit dem Essig unter Rühren abkochen. Bouillon hinzufügen und auf ein Viertel einkochen lassen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und nacheinander den Rest der Butter in Flöckchen unterschlagen.

Zwischendurch die Pfanne kurz auf den Herd stellen - die Sauce darf aber nicht kochen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat, Tomate und Geflügelfleisch in eine Salatschüssel geben, mit der Sauce übergießen und sofort servieren.

Dazu passt frisches Baguette oder auch ein Vollkorntoast.