



Hähnchenbrust mit Feigen Senf Glasur

Hähnchenbrust mit Feigen Senf Glasur

2 Hähnchenbrustfilets

90 g Jürgen Langbein Feigen-Senfsauce

4 Kartoffeln

1 Esslöffel Butter

Salz und Pfeffer

200 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond

Etwas Speisestärke

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Hähnchenbrust mit Feigen Senf Glasur

1.

Die Hähnchenbrust mit der Feigen Senf Sauce einreiben und abgedeckt ca. 30 min. kaltstellen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Die Hähnchenbrust in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 4-6 min. (je nach Dicke) braten. Anschließend kurz in der Pfanne ruhen lassen.

Die Butter zu den Kartoffeln geben und stampfen.

Den übrigen Sud in der Pfanne mit 100-200 ml Geflügelfond aufgießen, kurz aufkochen lassen und nach Belieben mit in kaltem Wasser aufgelöster Speisestärke andicken. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Hähnchenbrust mit dem Kartoffelstampf und der Sauce servieren und genießen.