

# Hähnchenbrust mit Oliven und Salbei



## Zutaten für drei Personen:

350-400 g Hähnchenbrustfilets  
oder ausgelöste Hähnchen-  
oberschenkel ohne Haut

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Mehl

2 EL Olivenöl

3 EL Butter

16 Salbeiblätter

2 Knoblauchzehen (in feinen  
Scheiben)

150 ml Geflügelfond

50 ml Weißwein

eine Prise Zucker

60 g schwarze Oliven, entkernt,  
halbiert

1. Hähnchenbrust salzen,  
pfeffern und mit Mehl  
bestäuben.

2. 1 EL Öl mit 1 EL Butter  
in einer Pfanne erhitzen.  
Filets bzw. Oberschenkel  
darin von beiden Seiten 3  
Minuten braten.

3. 8 Salbeiblätter und  
Knoblauch zugeben,  
weitere 3 Minuten braten.  
Geflügelfond und Wein  
angießen, 6 Minuten  
köcheln lassen. Fleisch  
herausnehmen und kurz in  
Alufolie ruhen lassen.

4. 1 EL Öl in einer anderen  
Pfanne erhitzen, 8 Salbei-  
blätter darin braten.

5. 2 EL Butter zur Sauce  
geben, mit Zucker ab-

schmecken. Oliven  
dazugeben, durch-  
schwenken.

6. Filets bzw. Hähnchen-  
oberschenkel in Streifen  
schneiden, mit Sauce und  
Salbeiblättern servieren.

## Hinweise:

Ein sehr interessantes  
Gericht.

Mit ausgelösten Hähnchen-  
oberschenkeln wird es noch  
feiner.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30  
min, Hauptspeisen, Fleisch,  
Geflügel, Huhn, italienisch

Rezeptanregung: Zeitschrift  
Freundin, Frühjahr 2001  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 07.01.2024