

Hähnchenbrust mit Knusperkruste und Olivensauce



Zutaten für zwei Personen:

1 Hähnchenbrust
(im Ganzen, mit Haut)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
gefriergetrockneter Rosmarin
4 Thymianzweiglein
1 EL Olivenöl

Olivensauce:

150 ml trockener Weißwein
75 ml kräftige Hühnerbrühe
75 ml Sahne
10 Oliven (z.B. von Feinkost
Dittmann, Schwarze Oliven
Façon Grecque, trocken
eingelegt)
1 Knoblauchzehe (optional)

1. Backofen auf 220° vorheizen.
2. Hähnchenbrusthälften mit Haut auslösen, auf die Hautseite legen und mit einem scharfen Kochmesser den oberen Teil quer wegschneiden, sodass die Hähnchenbrüste gleichmäßig flach werden. Die abgeschnittenen Stücke anderweitig verwenden, z.B. für Geschnetzeltes.
3. Salzen, pfeffern, mit Cayennepfeffer und gefriergetrocknetem Rosmarin bestreuen und dann dünn mit Olivenöl einstreichen.
4. Mit der Hautseite nach oben in eine flache Bratform jeweils auf zwei Thymian-

zweiglein legen und zuerst 15 Minuten bei 220°, dann weitere 15 Minuten bei 180° garen. Probeweise schräg durchschneiden: Die Hähnchenbrüste sollten immer ganz durchgegart sein.

Olivensauce:

1. 150 ml Wein auf etwa 1/3 einköcheln, 75 ml kräftige Hühnerbrühe und 75 ml Sahne sowie die Oliven dazugeben und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

2. Optional eine geschälte und halbierte Knoblauchzehe mitköcheln und dann wieder herausnehmen.

Hinweise:

Statt der frischen Thymianzweige kann man auch gefriergetrockneten Thymian verwenden.

Als Beilage zeigt das Bild *mediterranes Gemüse, kurz gebraten*. Dafür gibt es ein eigenes Rezept in der Rubrik Beilagen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023