



Hähnchenbrustfilet in Sherry

(für 4 Personen):

- 600 g Hähnchenfilet
- 3 EL Castello Zacro Orange
- 3 EL Kräuteröl Mediterraneo
- 250 ml Mandarinen-Mandel-Sherry Crema Essig
- 125 ml Hühnerbrühe
- 50 ml Sherry oder Port
- 4 EL Mallorquin Salsa
- 75 g grüne Oliven ohne Kern

Zubereitung:

Das Filet in ca 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Die Öle in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch portionsweise rundherum anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Den Bratenfond mit dem Mandarinen-Mandel-Sherry Crema, Sherry und der Hühnerbrühe aufkochen. Mallorquin Salsa hinzugeben und auf 1/3 reduzieren.

Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Oliven in Scheiben schneiden und die letzten 5 Minuten mit erhitzen.

Dazu paßt Baguette oder ein rustikales Bauernbrot.

Geschmack erleben.