

# Pochierte Hähnchenbrust mit knuspriger Haut

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/19/pochierte-haehnchenbrust-mit-knuspriger-haut/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/19/pochierte-haehnchenbrust-mit-knuspriger-haut/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 frische Hähnchenbrüste
- 200g Kräuterseitlinge
- 1/2 Stange Lauch
- 1/2 Bund Thymian
- 100g Kräuterschmand
- 100g Butter
- 1 Liter Geflügelbrühe
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Haut der Hähnchenbrüste abziehen und nebeneinander, flach ausgebreitet in eine kalte Pfanne legen. Etwas salzen, mit Backpapier belegen, mit einem Topf beschweren und bei schwacher Hitze langsam knusprig braten. Dabei mehrmals wenden, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Lauch in grobe Stücke schneiden und kurz mit wenig Fett in einem Topf anschwitzen. Die grob geschnittenen Pilze und den Thymian zugeben, mit Brühe ablöschen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Hähnchenbrüste hineinlegen, mit einem Deckel verschließen, den Topf vom Herd nehmen und die Hähnchenbrüste gar ziehen lassen.

Die Hähnchenbrüste aus dem Sud nehmen. Den Sud durch ein Sieb passieren, kalte Butterflocken zugeben und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Die Hähnchenbrüste auf tiefen Tellern anrichten, den gemixten Sud drum herum gießen, etwas Kräuterschmand darauf geben und die knusprige Haut hineinstecken.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Topfgeldjäger vom 24.2.2014