



Hähnchenfilet in Apfel-Calvados-Rahm

1 Packung WIESENHOF Hähnchenfilet
2 Schalotten
2 kleine rotschalige Äpfel
1 EL Zitronensaft
1-2 EL Öl
Salz
Pfeffer
2 EL Butter
1 EL Mehl
2-3 EL Calvados
500 ml Hühnerbrühe
2-3 EL Schmand
1 TL Zucker
3-4 Stiele Thymian

Schritt 1

Hähnchenfilets waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Viertel in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt 2

Öl erhitzen und das Fleisch portionsweise darin rundherum goldbraun braten. Salzen, pfeffern und beiseite stellen.

Schritt 3

1 EL Butter in der heißen Pfanne erhitzen. Schalotten darin kurz dünsten. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen lassen. Unter Rühren mit Calvados und Brühe ablöschen. Schmand einrühren. Salzen und pfeffern. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Schritt 4

1 EL Butter erhitzen. Zucker hineinstreuen und schmelzen lassen. Apfelspalten darin 1-2 Minuten unter vorsichtigem Wenden bissfest dünsten. Thymian waschen. Äpfel mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian unterrühren.

Schritt 5

Hähnchen und Thymian-Äpfel zum Calvados-Rahm geben, unterheben und erhitzen. Alles nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dazu schmecken Butternudeln oder frisches Baguette.