



## ZUTATEN

- 6 Hähnchenbrustfilets
- 500 g frische Champignons
- 10-30 ml Verjus (je nach Geschmack)
- 125 ml Wasser
- 250 ml Sahne
- 3-5 Stängel Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- 3 geh. TL Speisestärke
- 180 g geriebener Bergkäse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Dazu empfehlen wir Reis und unseren Wilhelmshof Grauburgunder Muschelkalk

# HÄHNCHENFILET mit Pilzen und Verjus



6 Portionen



60 Minuten

1. Die Hähnchenbrustfilets in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, goldbraun anbraten und in eine Auflaufform geben. Den Bratenfond mit der Hälfte des Verjus ablöschen, einköcheln, zur Seite stellen.
2. Fein gewürfelte Schalotten und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Die Champignons waschen, vierteln und in die Pfanne geben. Danach alles zum Fleisch geben und den Fond mit dem Rest des Verjus ablöschen, köcheln lassen und zur ersten Hälfte gießen. Grob gehacktes Basilikum über Fleisch und Pilze verteilen.
3. Die Stärke mit etwas Wasser glattrühren, mit dem restlichen Wasser und der Sahne unter den Verjus rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, über Fleisch und Champignons verteilen. Danach mit Käse bestreuen und alles im Ofen bei 160 Grad Umluft ca. 40 min. backen.