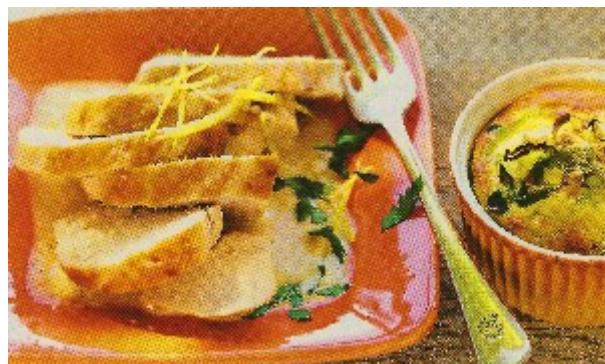


Zitronenhähnchen mit Lauchflan

Kategorien: Fleischgerichte, Geflügelgerichte, Kohlgerichte, Ofengerichte

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Stange Lauch

2 mittlere Eier

125 ml Milch

Schalotten

2 Hähnchenbrustfilets (je ca. 150g)

1 EL Olivenöl

1 TL Zucker

200 ml Hühnersuppe

1 Bio-Zitrone

125 g Schlagobers

1/2 Bund Petersilie

Salz

Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuß

Butter für die Förmchen

Zubereitung

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

Den Lauch putzen, waschen und fein schnieden.

In reichlich kochendem Salzwasser 3-4 Minuten lang blanchieren.

Mit eiskaltem Wasser abshrecken und gut abtropfen lassen.

Die Eier mit Milch verquirln und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen.

Den Lauch dazugeben und die Masse in ausgebutterte Tassen oder Soufflégläser füllen.

Die Formen in ein wasserbad geben und die Flans stocken lassen.

Dann nach Wunsch aus den Förmchen stürzen.

Inzwischen die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Hähnchenfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten in einer Pfanne im Olivenöl anschwitzen und mit Zucker bestäuben.

Hähnchenfilets dazugeben und von allen Seiten anbraten.

Die Suppe angießen und die Hähnchenfilets 5-6 Minuten weitergaren, dabei die Suppe um die Hälfte einkochen.

Die Bio-Zitrone waschen und abtrocknen.

Die Schale abreiben, den Saft auspressen.

Beides mit dem Schlagobers zu Suppe und zum Fleisch geben, alles nochmals gut aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen.

Petersilie waschen und trockenschütteln.

Blätter hacken, oder mit Kräuterschere schneiden.

Die Petersilie untermischen und die Sauce abschmecken.

Hühnchenfilets mit dem Flan und der Sauce anrichten.