

Geflügelbruststreifen mit Chicorée

Zutaten

4 Geflügelbrüste (Pute oder Hähnchen)

200ml Sahne

Mehl

Butter

Öl

Zitronensaft

500g Chicoree

1 Eigelb

Zubereitung

Haut von den Brüsten entfernen und Fleisch in fingerdicke Streifen schneiden, salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestreuen. Butter und Öl erhitzen, Fleisch darin anbraten. Anschließend warmstellen. Butter aufschäumen und in Streifen geschnittenen Chicorée hineingeben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. 10 Min. dünsten lassen. Etwas Sahne hinzugeben und kurz mitkochen lassen. Fleisch hinzugeben. Eigelb mit Sahne verquirlen und damit binden.