

# Hähnchenbrust mit Kiwis und Orangensauc

## Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets  
3 Kiwis  
1 TL Butter  
1TL Zucker  
1/4 l frisch gepresster Orangensaft  
abgeriebene Schale von einer 1/2 Orange  
1 EL Cognac

## Zubereitung

Hähnchenbrustfilet in kochendes Wasser legen und ca. 20 min. bei mittlerer Hitze garen. Dann in dünne Scheiben schneiden. Auf vier Tellern oder einer großen Platte fächerförmig anrichten.

Die Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Neben den Hähnchenscheiben anrichten.

Die Butter in einer kleinen Pfanne oder Kasserolle zerlassen, den Zucker einstreuen und unter Rühren leicht karamelisieren. Den Orangensaft nach und nach zugeben und die Schale einstreuen. Die Sauce bei milder Hitze unter ständigem Rühren so lange kochen lassen, bis sie sirupähnlich ist.

Den Cognac unter die Sauce rühren und abkühlen lassen.

Einen Teil der Sauce über die Kiwischeiben und die Hähnchenbrustscheiben gießen. Die restliche Sauce gesondert dazu reichen.