

CREMIGES GEFLÜGEL-GESCHNETZELTES

„Gärtnerin Art“ mit No 14 Rub der Genüsse

Einleitung: Stell dir vor, wie die zarten Geflügelstreifen in einer samtig-goldenen Sauce baden, die nur so vor Kräuterfrische strotzt. Der No 14 Rub der Genüsse ist hier der heimliche Star: Die feine Note von Liebstöckel und Estragon verbindet sich harmonisch mit der Süße der jungen Erbsen, während der Sumach eine ganz subtile, tiefgründige Würze beisteuert – ganz ohne die Sahne zu gefährden. Ein Gericht, das nach Aufbruch und frischer Gartenluft schmeckt!

ZUTATEN

Fleisch & Basis

- 600 g Hähncheninnenfilet / Putenbrust
- 2 TL „No 14 Rub der Genüsse“
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Schalotten (fein gewürfelt)

Gemüse & Sauce

- 150 g junge Erbsen (TK oder frisch)
- 1 gelbe Paprika (fein gewürfelt)
- 200 ml Geflügelfond
- 200 ml Sahne

ZUBEREITUNG

1. Das Fundament:

Erhitze das Butterschmalz in einer großen Pfanne. Die Schalottenwürfel darin glasig dünsten, bis sie ihr süßliches Aroma entfalten.

2. Heiß & Herzhaft:

Gib das Fleisch hinzu und brate es bei hoher Hitze kurz und scharf an. Wir wollen nur eine leichte Bräunung, damit es innen wunderbar saftig bleibt.

3. Der Gewürz-Moment:

Streue die 2 TL „No 14 Rub der Genüsse“ über das Fleisch. Rühre kurz um, damit die ätherischen Öle der Kräuter ihr volles Bouquet entfalten können.

4. Farbenspiel:

Jetzt die Paprikawürfel und die Erbsen unterheben. Das sorgt für den knackigen „Gärtnerin“-Look und eine tolle Optik.

5. Die Samt-Sauce:

Gieße den Geflügelfond an und rühre direkt danach die Sahne unter. Lass alles bei mittlerer Hitze für ca. 5–7 Minuten sanft köcheln.

6. Finaler Check:

Einmal kurz umrühren, die Konsistenz prüfen und direkt servieren.

FAZIT / SERVIERVORSCHLAG: Dieses Geschnetzelte liebt Beilagen, die viel Sauce aufnehmen können – ein Berg lockerer Reis oder breite Bandnudeln sind hier die idealen Begleiter. Ein Klecks frische Petersilie darüber, und der Nachschlag ist garantiert!