

Hähnchenbrust mit Oliven und Salbei



Zutaten für drei Personen:

350-400 g Hähnchenbrustfilets
oder ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel ohne Haut

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Mehl

2 EL Olivenöl

3 EL Butter

16 Salbeiblätter

2 Knoblauchzehen (in feinen
Scheiben)

150 ml Geflügelfond

50 ml Weißwein

eine Prise Zucker

60 g schwarze Oliven, entkernt,
halbiert

1. Hähnchenbrust salzen,
pfeffern und mit Mehl
bestäuben.

2. 1 EL Öl mit 1 EL Butter
in einer Pfanne erhitzen.
Filets bzw. Oberschenkel
darin von beiden Seiten 3
Minuten braten.

3. 8 Salbeiblätter und
Knoblauch zugeben,
weitere 3 Minuten braten.
Geflügelfond und Wein
angießen, 6 Minuten
köcheln lassen. Fleisch
herausnehmen und kurz in
Alufolie ruhen lassen.

4. 1 EL Öl in einer anderen
Pfanne erhitzen, 8 Salbei-
blätter darin braten.

5. 2 EL Butter zur Sauce
geben, mit Zucker ab-

schmecken. Oliven
dazugeben, durch-
schwenken.

6. Filets bzw. Hähnchen-
oberschenkel in Streifen
schneiden, mit Sauce und
Salbeiblättern servieren.

Hinweise:

Ein sehr interessantes
Gericht.

Mit ausgelösten Hähnchen-
oberschenkeln wird es noch
feiner.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30
min, Hauptspeisen, Fleisch,
Geflügel, Huhn, italienisch

Rezeptanregung: Zeitschrift
Freundin, Frühjahr 2001
Anpassung und Foto: Walter
Stand 07.01.2026