

# 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 Salbeiblätter darin braten.
5. 2 EL Butter zur Sauce geben, mit Zucker ab-
- schmecken. Oliven dazugeben, durchschwenken.
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