

Honig - Balsamico - Emulsion, mit Estragon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle, moderne Variante, köstlich zu zarter Geflügelbrust

Zutaten

- 200 ml heller Geflügelfond
- 2 Schalotten oder 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 El heller Balsamico
- 1 El Honig
- 1 El frischer, gehackter Estragon
- 50 g kalte Butter
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Bratensatz des Geflügels abgießen, die Schalotten in etwas Butter glasig andünsten, den Honig dazu geben. Mit dem Balsamico ablöschen, fast völlig verdunsten lassen und den Bodensatz lösen.

Schritt2

Nunmehr den Geflügelfond aufgießen, auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt3

Die kalten Butterwürfel nach und nach mit dem Schneebesen zu einer elegant - leichten Emulsion verrühren, konzentriert, geschmackvoll und kräftig abschmecken und den frischen Estragon unter heben.

Schritt4

Über / an die Geflügelbrust geben.

Rezeptart: Buttersaucen **Tags:** leicht, modern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/honig-balsamico-emulsion-mit-estragon/>