

## Hähnchenbrust mit Waldmeister-Sabayon

Zutaten für 2 Portionen:

- 150 ml Geflügelfond
- 50 ml Weißwein
- 1 Bund Waldmeister
- 4 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- 1 Poulardenbrustfilet
- 2 EL Öl

Zubereitung:

1. Fond und Weißwein aufkochen, den Waldmeister hineingeben. Das Ganze 15 Minuten ziehen lassen und dann durch ein Sieb gießen. Den Sud auf 80 ml Flüssigkeit einkochen.
2. Unmittelbar vor dem Servieren Eigelb, Waldmeistersud, Pfeffer und Salz in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen verrühren. Im heißen Wasserbad 7 Minuten schaumig aufschlagen und warm halten.
3. Die Poulardenbrust pfeffern und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Poulardenbrust hineingeben. Auf jeder Seite 5 Minuten braten.
4. Die Poulardenbrust in Scheiben schneiden und mit dem Waldmeister-Sabayon servieren. Dazu passen in Butter gedünstete Schnittbohnen.