

## Filet vom Huhn an Eierschwammerl-Basilikum-Crème

Rezept für 2 Personen:

- 2 Filets vom Huhn (je 110g)
- 3 Paradeiser
- 40 g Eierschwammerl
- ein wenig Vogelbeer-Schnaps zum Löschen
- 150 g Crème légère
- 4 Blatt vom frischen Basilikum
- 3 Zweige Zitronenmelisse
- Brathuhn-Gewürz
- Salz, Pfeffer
- Margarine
- 2 Schalen Langkorn-Reis

Eierschwammerl putzen und grob hacken.

Paradeiser blanchieren, schälen und entkernen.

Fleisch der Paradeiser in Streifen schneiden und vorsichtig trocknen (zart anrösten).

Reis in eine flache Pfanne mit doppelter Menge Wasser und etwas Salz kurz aufkochen, dann bei kleinster Temperatur garen.

1/3 der Eierschwammerl darunter mischen.

Filets (Tofu) würzen und in wenig Margarine cross anrösten; ohne die Hitze zu vermindern

2/3 der Eierschwammerl dazu geben und kurz mit rösten

Paradeis-Fleischstreifen beigeben

alkoholisch oder alkoholfrei löschen

mit Hühnerbrühe oder Wasser aufgießen

und ca. 10 Minuten dünsten.

Zuletzt mit grob gehackten Blättern Zitronenmelisse und Basilikum würzen, mit Crème légère binden und kurz eindicken lassen.

Mit einem mit Kaltwasser benetzten Schöpfer je zwei Portionen

Reis aufnehmen und auf den Teller stürzen,

Filets und Sauce hübsch anordnen und mit Zitronenmelisse garnieren.

