

## Hähnchenbrustfilet mit Schattenmorellen und grünem Pfeffer

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Hähnchenbrustfilets je 140 g  
25 g grüner Pfeffer  
100 ml Sahne  
1 Glas (350 g) Odenwald Schattenmorellen oder 1 Glas (560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden 150 g Aufgussflüssigkeit der Odenwald Schattenmorellen  
2 EL Olivenöl  
2 EL Mehl  
Salz  
Pfeffer (aus der Mühle)  
2 cl. Weinbrand

### Zubereitung:

Filets unter kaltem Wasser waschen und mit Papierküchentüchern trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und in der Pfanne mit dem Öl anbraten. Herausnehmen und unter Alufolie warmstellen.

In den Bratenfond die abgetropften Odenwald Schattenmorellen und den grünen Pfeffer geben. Mit Weinbrand kurz flambieren, anschließend die Sahne dazugeben und 5 cl Kirschsafft (Aufgussflüssigkeit der Kirschen) eingießen, kurz aufkochen lassen und einen Saucenspiegel auf dem Teller angießen. Hähnchenbrust in gleichmäßigen Tranchen fächerförmig darauf anrichten.

Als Beilage empfehlen wir Basmati- oder halbwilden Reis.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten**



*Guten Appetit!*