Zitronen Parmesan Hähnchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Zutaten für 4 Person
Niveau: mittel

Zutaten:
4 Hähnchenbrustfilets
2 EL Mehl
60g frisch geriebener Parmesan
Fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
2 EL natives Olivenöl extra
30 g Weihenstephan Butter
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
125 ml Hühnerbrühe
200 ml Weihenstephan Sahne zum Kochen
2 Esslöffel Kapern (optional)

Zum Servieren:
Frisches Basilikum
Zitronenspalten
Parmesanspäne

Zubereitung:
In einer flachen Schüssel Mehl, Parmesan und die abgeriebene Zitronenschale vermengen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrustfilets rundum in der Mehlmischung wenden, sodass sie gleichmäßig bedeckt sind.

In einer mittelgroßen Pfanne das Olivenöl zusammen mit der Hälfte der Butter bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Hähnchenbrustfilets hineingeben und etwa fünf Minuten auf der ersten Seite goldbraun anbraten, bis sich eine knusprige Kruste bildet. Anschließend wenden und weitere fünf Minuten braten, bis das Fleisch durchgegart ist. Die Filets aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die restliche Butter zusammen mit dem Knoblauch in die Pfanne geben und eine Minute anschwitzen, bis es duftet. Anschließend die Hühnerbrühe und die Sahne hinzufügen. Die Sauce offen köcheln lassen, bis sie sämig und leicht eingedickt ist. Das Hähnchen mitsamt dem ausgetretenen Bratensaft zurück in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze zwei Minuten simmern lassen. Optional die Kapern unterrühren.

Zum Servieren mit frischem Basilikum, Zitronenspalten und Parmesan-Spänen garnieren.