



# 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/>