

**Aromagedämpftes Hähnchenfilet**  
**an Muskatellersalbeisauce**

*für 4 Personen*  
*4 Hähnchenbrustfilets*  
*4 El trockener Weißwein*  
*2 Tl Provencale-Würzölmischung*  
*600 ml Gemüsebouillon*  
*4-6 Tropfen ätherisches Muskatellersalbei*  
*oder frische Salbeiblätter*  
*4 Tropfen ätherisches grünes Pfefferöl*  
*200 ml Rahm*  
*Salz, Pfeffer nach Bedarf*

*Den Weißwein mit 2 Teelöffel Provencale-Würzölmischung  
zu einer Marinade rühren und das Fleisch  
darin ca 30 Minuten zugedeckt marinieren*  
*Das Fleisch in einem erhitzten passenden Gefäß  
kurz angehen lassen*  
*und mit etwas Gemüsebouillon angießen*  
*Das Muskatellersalbeiöl zugeben*  
*und mit einem Deckel verschließen.*  
*Ca. 15-20 Min. langsam dämpfen.*  
*Das Fleisch aus dem Dämpfsud nehmen und warm stellen.*  
*In den Sud das Pfefferöl,*  
*Gemüsebrühe und 200 ml Rahm geben,*  
*aufköcheln lassen*  
*und mit Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken.*  
*Die Sauce nach Belieben mit etwas Stärkemehl binden.*

***Beilage : Basmati-oder Jasminreis***

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**