

Geflügelbrüstchen mit Balsamico

dg: g-sg

Ein einfaches Gericht der klassischen Modeneser Küche und ein guter Einstieg.

4 Personen

4 Geflügelbrüstchen

3 TL Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

1 El Olivenöl

Salz & Pfeffer

1.5 dl Geflügelfond

Brüstchen mit 1 TL TRADIZIONALE bestreichen und mit Salz & Pfeffer würzen. Beidseitig kurz auf mittelhoher Hitze in Olivenöl in der Eisenpfanne anbraten, aus der Pfanne nehmen und bei 80 Grad im Ofen ungedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen den Bratsatz der Pfanne mit dem Geflügelfond lösen, auf die Hälfte reduzieren und mit dem restlichen TRADIZIONALE abschmecken. Etwas vom Jus auf die Teller geben.

Das Fleisch in Tranchen aufschneiden und auf den Saucenspiegel legen. Die restliche Sauce separat servieren.

Beilage

Grillgemüse, Kartoffelgratin...