

Hähnchenbrust an Mandarinen Sauce

- Von 3 Mandarinen Schale abreiben und Saft pressen
- 2 Mandarinen Filetieren
- 100 gr. Butter
- 100 gr. Mascarpone
- 1 dl Rahm langsam

Zubereitung:

Sauce:

Butter andünsten (nicht Kochen)

Mascarpone unterrühren

Gepressten Mandarinen Saft und geriebene Schale beimischen

Rahm untermischen

Auf die Seite stellen

Gewürzte Hähnchenbrust im Backofen 25 – 30 Minuten bei 190C

Sauce wieder erwärmen und Mandarinen Filets begeben

Anrichten