Hähnchenbrustfilet mit Chicorée in Curry-Sauce mit Hirse

Angedacht war eigentlich, die Filets zusammen mit dem Chicorée in Butter anzubraten und zugedeckt in der Pfanne in Riesling zu garen.

Ich habe mich dann aber anderweitig entschieden, da mir einfiel, dass die beiden Zutaten kleingeschnitten auch gut in eine Art Ragout passen. Und dass ich dazu eine leckere Sauce mit scharfem Curry, Crème fraîche und Riesling zubereiten könne.

Als Beilage wähle ich dieses Mal Hirse. Es ist wirklich schon eine ganze Weile her, dass ich einmal Hirse gegessen habe. Aber sie schmeckt sehr gut und sie kommt sicherlich in der nächsten Zeit bei anderen Gerichten ebenfalls als Beilage mit auf den Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:938]