Hühnerbrustfilet auf Karotten-Äpfel-Gemüse

Zutaten für 4 Personen

500 g Karotten	schälen, schräg in Scheiben schneiden und ca. 2 Minuten in kochendem Salzwasser vorgaren. In kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
2 Äpfel (Boskop o. ä.)	waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Mit
2 EL Zitronensaft	und
1 EL Honig	vermischen. Beiseitestellen.
½ Bund Estragon	abspülen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken.
1 Zwiebel	schälen und fein würfeln. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
600 g Hühnerbrustfilets	waschen, trocken tupfen und mit
Salz und Pfeffer	einreiben.
1 EL Butterschmalz	in einer Pfanne erhitzen, die Hühnerbrustfilets rundherum kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Die Zwiebeln im verbliebenen Bratfett andünsten, dann in einer Auflaufform verteilen. Karotten und Äpfel mischen und darauf schichten.
250 g Schlagsahne	mit
100 ml. Fleischbrühe	,
3 TL Dijon Senf	und dem Estragon verrühren. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken und auf dem Gemüse verteilen. Das Fleisch obenauf legen und im Ofen ca. 30 Minuten garen. Dazu passen: Reis, Kartoffeln oder Kroketten.

Fleisch: Geflügel