

Estragon Penne

Zutaten für 4 Personen

2		Schalotten	Fein hacken
1	EL	Butter	Schalotten dünsten
1	dl	Noilly Pratt	
2	dl	Bouillon	Ablöschen, auf die Hälfte einkochen
1	MS	Liebigs Fleischextrakt	Beigeben
500	g	Geflügel, geschnetzelt (von Hand)	Trocken tupfen, mit Mehl bestäuben, in Bratbutter portionenweise anbraten, Bratsatz mit etwas Weisswein ablöschen und alles in die Sauce geben.
200	g	Mascarpone	
1	dl	Rahm	
1	EL	Estragon, getrocknet	Beigeben und köcheln bis die Sauce bindet
		Salz, Pfeffer, Chili a.d.M.	Abschmecken
		Servieren	300 g Penne al Dente kochen, mit Reibkäse und Estragonsauce servieren.