

Poularde mit Pfifferlingen und Waldziest

Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

1	Poularde à 1,8 kg
200g	Schalotten
50 ml	Distelöl
	Meersalz
	Pfeffer
250 ml	Riesling
1 TL	Mehl
250 ml	Sahne
50 g	Butter
250 ml	Geflügelfond
20 g	Waldziest
400 g	Pfifferlinge
50 g	Butter
	Meersalz
	Pfeffer
200 g	Kohldistel
4	Knoblauchzehen
50 ml	Distelöl
1 EL	Honig
	Meersalz
	Pfeffer
4	Waldziestblätterspitzen

Poularde mit Pfifferlingen und Waldziest

Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zubereitung:

Poularde küchenfertig zubereiten. Federn entfernen. Abflämmen. Darm, Röhren, ... Entfernen.

~ Entlang der Rückenseite den Hals und die Wirbelsäule mit einem starken Messer abtrennen. Poularde öffnen und die kleinen Rippenknochen entfernen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Die Hautseite mit Distelöl einreiben. Würzen. Im vorgeheizten Bräter mit etwas Öl auf der Hautseite 5 Minuten anbraten. Im Backofen bei 200 Grad 20 Minuten braten.

Poularde aus dem Backofen nehmen und auf eine Platte legen. Zudecken.

Für die Sauce die zerkleinerten Knochen im Bräter anbraten. Schalottenscheiben dazu geben. Mit Mehl leicht rösten. Mit Wein ablöschen und auskochen. Mit dem Geflügelfond und Wasser bedecken. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Sahne dazu geben. Sowie Waldzieststiele. Sieben. Auf 250 ml auskochen. Kurz vor dem Servieren mit Butterstückchen sowie gehackten Waldziestblätter verrühren. Abschmecken.

Für die Pfifferlinge, Butter und Schalotten in einer Pfanne dünsten. Pfifferlinge kurz und knackig anbraten. Fein geschnittenen Waldziest dazu geben. Abschmecken.

Die Kohldistel in kochendem Salzwasser mit Natron 3 Minuten blanchieren. Abtropfen. Mit dem gehackten Knoblauch im Distelöl anschwitzen. Mit Honig, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die Pfifferlingen portionieren, den Kohldistel mittig anrichten. Ein Stück Poulardenbrust und -keule, leicht vorgewärmt, darüber legen. Mit Waldziestsauce umranden. Mit Waldziestblättern garnieren.