



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Poullarde

Zutaten:

- 1 Poullarde oder 2 Hähnchen, (Gesamtgewicht 1,6 kg)
- 150g Schalotten
- 50 g Butter
- 30 cl Weißwein
- 10 cl Boullon
- 25 cl Rahm
- 1 Eigelb
- Zitrone, Salz, schwarzer Pfeffer nach Belieben

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Geflügel in acht Teile schneiden bzw. vom Metzger schneiden lassen.

Die Stücke bei geringer Hitze in der Pfanne mit Butter und Schalotten auf beiden Seiten leicht anbraten.

Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Etwa 10 Minuten im eigenen Saft leicht ziehen lassen. Danach mit Weißweinbouillon ablöschen. Die Stücke sollten nun mit Flüssigkeit bedeckt sein und etwa 15 Minuten zugedeckt weiter köcheln. Anschließend das Geflügel herausnehmen.

Nun den Fond um die Hälfte reduzieren. Danach die Geflügelstücke noch einmal für etwa 15 Minuten in der reduzierten Soße leicht schmoren lassen.

Vor dem Servieren das Fleisch aus der Pfanne in eine vorgewärmte Schale geben.

Für die Soße das Eigelb und den Rahm miteinander in einem Schälchen mischen und dann unter kräftigem Rühren in den nicht mehr köchelnden Fond des Geflügels geben. Mit dem Saft der Zitrone bzw. Kräutern nach Wahl und sonstigen Gewürzen abschmecken.