



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Apfel-Kartoffelauflauf mit Poulardenbrust

Zutaten:

350 g	saure Äpfel
150 g	Kartoffeln
1 TL	Butter
¼ l	Sahne
2 EL	Crème fraîche
4 Stück	Poulardenbrüste (160 – 180g)
4 EL	Butterschmalz
0,2 l	Weißwein trocken
0,2 l	Sahne
	Salz nach Belieben

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Äpfel und Kartoffeln schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.

Im Wechsel in eine gebutterte Auflaufform schichten. Sahne und Crème fraîche miteinander verrühren, mit Salz abschmecken und die Masse zum Kochen bringen. Solange reduzieren, bis sie cremig geworden ist. Dann über den Auflauf gießen und bei 180° C im Backofen 20 - 25 Minuten goldbraun garen.

Die Poulardenbrüste abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten garen. Die Poulardenbrust herausnehmen, in Alufolie einwickeln und warm stellen. Den Bratenfond mit Sahne auffüllen, auf die Hälfte einkochen lassen und abschmecken.

Serviervorschlag:

Die Poulardenbrüste in Streifen schneiden, auf vorgewärmte Teller verteilen, mit der Sauce umkränzen. Zur Dekoration Karotten, Lauch und Sellerie in feinste Streifen schneiden und dekorieren. Dazu den Auflauf servieren.