annemarie wildeisen's
KOCHEN

Gefüllte Pouletbrüstchen mit Morcheln

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

- 0.5 dl Noilly Prat
- 25 g Morcheln, getrocknet
- 2 Stück Schalotten, gross
- 6 Stück Thymianzweige
- 0.5 Bund Petersilie
- 1 Esslöffel Butter
- 0.5 dl Rahm, (1)
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 4 Stück Pouletbrüstchen
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 1.5 dl Weisswein
- 2 dl Rahm, (2)

Info

Pro Portion

30 g	Eiweiss
31 g	Fett
5 g	Kohlenhydrate
458	kKalorien
1918	kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1. Die Morcheln mindestens 1/2 Stunde in lauwarmem Wasser einweichen. Dann unter fliessendem Wasser gründlich spülen. Gut die Hälfte der Morcheln grob hacken, restliche Pilze beiseite legen.

2. Die Schalotten schälen und fein hacken. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Petersilie hacken.

3. Die Butter erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Die gehackten Morcheln dazugeben und mitdünsten. Rahm (1), Thymian und Petersilie beifügen und so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit praktisch verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.

4. Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

5. In die Pouletbrüstchen waagrecht Taschen einschneiden und mit der Morchelmasse füllen. Mit Holzstäbchen verschliessen.

6. Die Bratbutter erhitzen. Die Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst kurz bei kräftiger, dann bei mittlerer bis kleiner Hitze insgesamt etwa 8 Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 20-30 Minuten nachgaren lassen.

7. Den Bratensatz mit Noilly Prat und Weisswein auflösen. Die beiseite gestellten Morcheln beifügen und die Flüssigkeit auf knapp 1 dl einkochen lassen. Dann den Rahm (2) beifügen und alles noch so lange reduzieren, bis die Sauce leicht bindet. Wenn nötig nachwürzen.

8. Die Pouletbrüstchen in Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Morchelsauce umgiessen.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren, jedoch für die Zubereitung der Sauce 1/2 dl Noilly Prat und 1 dl Weisswein verwenden und auf 1/2 dl einkochen lassen.

Für 1 Person: Zutaten vierteln, jedoch für die Sauce 1/4 dl Noilly Prat und 3/4 dl Weisswein verwenden und auf 1/4 dl einkochen lassen.