Die Kochlöffel

Seit 2013

08.02.2017 Ändu Schindler

Anzahl 8 Personen

Rezeptgruppe: Hauptspeise

Saison: Ganzjahr

Pouletwürfel in Kräuterrahmsauce

Vor- und Zubereitungszeit ca. 60 – 75 Minuten

Zutaten:

2 Schalotten

8 Pouletbrüstchen

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 EL Bratbutter

2 dl Weisswein

1 dl Noilly Prat

6 dl Vollrahm

2 EL frisch geriebener Parmesan

2 Prisen Paprikapulver

2 EL gehacktes Basilikum

2 EL fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 75 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Schalotte schälen und fein hacken.
3. Die Pouletbrüstchen in grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundherum knapp 2 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 75 Grad ca. 30 Minuten nachgaren lassen.
4. Die Schalotte mit dem Weisswein und dem Noilly Prat in ein Pfännchen geben. Die Flüssigkeit auf ca. 0.5 dl einkochen lassen (etwa 4 Esslöffel) Absieben, dabei die Schalotten gut ausdrücken.
5. Diesen Fond zusammen mit dem Rahm so lange einkochen lassen, bis die Sauce sämig bindet. Parmesan, Paprika und die Kräuter beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pouletwürfel und die Sauce mischen und sofort servieren.