

## Poularden-Brust, Möhren-Spaghetti und gebratene Pilze

### Für zwei Personen

1 Poulardenbrust am Knochen, mit Haut	150 g Kräuterseitlinge	4 Schalotten, klein
2 Stangen Lauchzwiebeln	2 Karotten	75 g Butter
100 ml Crème-double	270 ml Champagner	150 ml Sahne
Öl, Balsamico-Essig	1 Stange Zimt	Puderzucker
schwarzer Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen. Die Poulardenbrust vom Knochen lösen, waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Poulardenbrust darin von beiden Seiten leicht anbraten. Anschließend herausnehmen. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Dann die Karotten schälen und in sehr dünne Spaghetti schneiden. In dem Bratfett der Poulardenbrust nun die Schalotten glasig dünsten. Das Fleisch wieder dazugeben, mit 250 Milliliter Champagner aufgießen und bei geschlossenem Deckel etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze garen. Die Möhrenspaghetti in einem Topf mit Dampfeinsatz bei 90 Grad circa sieben Minuten dünsten. Die Lauchzwiebeln dazugeben und mitdünsten. Die Poulardenbrust aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmhalten. Die Sahne zum Champagnerfond geben und etwa vier Minuten köcheln lassen. Dann die Flüssigkeit durch ein Sieb geben. Die Schalotten dabei gut ausdrücken. Nun die Crème-double hinzufügen und die Soße sämig einkochen lassen. Die Pilze waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, 20 Gramm Butter darin aufschäumen lassen und die Pilze darin anbraten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Balsamico- Essig würzen. In einer weiteren Pfanne 20 Gramm Butter erhitzen, eine Prise Puderzucker dazugeben und ihn leicht karamellisieren lassen. Anschließend die Möhrenspaghetti und eine halbe Stange Zimt in dem Karamell durchschwenken und mit etwas Salz abschmecken. Anschließend die Zimtstange wieder entfernen. Die Soße noch einmal erhitzen und mit dem Handrührgerät etwas kalte Butter sowie den restlichen Champagner unterrühren. Die Poulardenbrust von der Haut befreien und in Scheiben schneiden. Die in Champagner gedünstete Poulardenbrust mit den Möhrenspaghetti und den gebratenen Pilzen auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Heinz-Günther Adolphs am 09. Juli 2012