

Gedünstete Poularden-Brust mit Pilz-Risotto

Für 2 Personen

2 Poulardenbrustfilets	200 g Risottoreis	2 Schalotten
200 g braune Champions	1 Zweig Estragon	20 g Butter
50 g Parmesan	125 ml trockener Weißwein	250 ml Riesling
400 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer	

Die Poulardenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Fleisch auf der Hautseite rundherum anbraten. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und die Hälfte der Zwiebelwürfel in den Topf geben. Den Estragon zupfen und zugeben. Das Ganze mit dem Riesling und 100 Milliliter Gemüsefond ablöschen. Die Hitze reduzieren und das Fleisch zugedeckt fünf bis zehn Minuten dünsten. Für das Risotto die restlichen Schalottenwürfel in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Reis zugeben und weiter anschwitzen. Nun mit dem Weißwein ablöschen und immer wieder mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und zu dem Risotto geben. Das Ganze unter ständigem Rühren etwa 15 Minuten köcheln lassen. Den Parmesan reiben. Zum Schluss das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und den Parmesan unterrühren. Das Risotto auf einen Teller geben, die Poulardenbrust tranchieren und darauf anrichten. Mit einem Estragonzweig garnieren und servieren.

Thomas Krottenthaler am 12. Dezember 2012