

Thymian-Poularden-Brust mit Röstkartoffeln

Für zwei Personen

2 Poulardenbrustfilets à 180 g	6-8 kleine Drillings-Kartoffeln	50 g Himbeeren
1 Limette	3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin
1 TL körniger Dijon-Senf	1 TL feiner Dijon-Senf	60 g Himbeergelee
1 EL Olivenöl	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Je einen Zweig Thymian und Rosmarin abspülen, die Blätter zupfen und hacken. Die Kartoffeln gründlich abbürsten, in einen kleinen Topf mit Wasser geben, einen Teelöffel Salz hinzufügen, mit dem Deckel abdecken und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln etwa fünf Minuten kochen. Die Poulardenbrust waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form geben. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und das Fleisch damit beträufeln. Die übrigen Kräuter abspülen und auf das Fleisch legen. Die Poulardenbrust im Ofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten braten. Sobald die Kartoffeln fertig gegart sind, diese in einer Schüssel mit einem Esslöffel Olivenöl, je einem halben Zweig Thymian und Rosmarin und einem halben Teelöffel Salz vermengen. Die gewürzten Kartoffeln in eine Auflaufform geben und im Backofen etwa 15 Minuten backen. Kurz vor Ende der Garzeit den Grill anschalten und das Fleisch goldbraun braten. Für die Himbeer-Dijon-Sauce die Himbeeren verlesen. Beide Senfsorten und das Himbeergelee verrühren und mit Salz würzen. Die Limette heiß abspülen, ein Viertel der Schale abreiben und zu der Sauce geben. Die Himbeeren unterrühren und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Die gebratene Thymian-Poulardenbrust mit den Kartoffeln und der Himbeer-Dijon-Sauce auf einem Teller anrichten.

Sarah Wiesner am 15. August 2013