

Poularden-Brust, Kartoffel-Püree, Karotten-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Poulardenbrust:

2 Poulardenbrüste, à 150 g 4 Scheiben Parmaschinken 6 getrocknete Aprikosen

80 g Bergkäse 30 g Bratbutter 20 ml Olivenöl

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln 4 Frühlingszwiebeln 150 ml Sahne

50 g Butter 2 Muskatnuss Salz

schwarzer Pfeffer

Für die Karotten:

300 g Karotten 20 ml Zitronensaft 2 EL Olivenöl

2 EL Butter 1 Prise Zucker

Für die Sauce:

100 ml Weißwein 50 ml Whisky 50 ml Geflügelfond

1 Zwiebel 50 g Butter

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und im Wasser bissfest garen.

In beide Poulardenbrüste längs eine Tasche einschneiden und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Füllung den Bergkäse längs in zwei Hälften schneiden und je mit zwei Scheiben Parmaschinken und je drei Aprikosen belegen. Zu einem Paket formen und in die Poulardentasche geben. Den Rand gut andrücken und mit Holzspießen verschließen. Die Bratbutter und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gefüllte Poularde rundum darin acht Minuten braten. Für das Kartoffelpüree eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln abziehen, kleinschneiden und darin anbraten. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Zwiebeln pürieren und mit der Sahne cremig rühren. Anschließend unter die Kartoffelmasse heben und mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken.

Für die Karotten einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Karotten schälen, mit dem Zitronensaft und einer Prise Zucker in den Topf geben und knackig kochen. Eine Pfanne mit dem Olivenöl und der Butter erhitzen. Die Karotten abgießen und kurz in der Pfanne schwenken.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz für die Sauce mit dem Weißwein ablöschen.

Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in der Pfanne mit köcheln lassen. Den Geflügelfond und den Whisky dazugeben und alles einkochen lassen. Zum Schluss mit ein wenig Butter abbinden.

Die gefüllte Poulardenbrust mit Kartoffelpüree, Karottengemüse und Whisky-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Thöni am 17. Juni 2015