

# Poularde mit Taleggio und geschmolzenen Tomaten

## Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Estragon
300 g Kirschtomaten	2 Zweige Rosmarin	2 Knoblauchzehen
Pfeffer, Zucker	2 EL Olivenöl	4 Maispoulardenbrüste à 150 g
1 EL Sonnenblumenöl	8 Scheiben Parma-Schinken	150 g Taleggio
2 Zweige Thymian	1,5 EL Butter	100 ml Milch
Muskat	30 ml Sahne	250 ml Geflügelsauce

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kerbel, Schnittlauch, Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz entfernen und die Tomatenhälften mit den Schnittflächen nach oben in eine Auflaufform geben. Rosmarin abspülen und trocken schütteln. 2 Knoblauchzehen schälen, vierteln und mit dem Rosmarin zwischen den Tomaten verteilen. Tomaten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Die Poulardenbrüste salzen, pfeffern und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl auf der Hautseite bei mittlere Hitze ca. 5 Minuten knusprig anbraten. Parma-Schinken und Taleggio in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf den Fleischscheiben verteilen. 2 Thymianzweige und 1 TL Butter mit in die Pfanne geben und im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten gar ziehen lassen. Ebenfalls die Tomaten mit in den Ofen geben und garen. Die Milch erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. Nach und nach die heiße Milch mit einem Holzlöffel unterrühren, das Püree mit Salz und Muskat würzen. 1 EL weiche Butter und die gehackten Kräuter untermischen. Die Sahne leicht anschlagen und unter das Kartoffelpüree heben. Die Geflügelsauce in einem Topf erhitzen. Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, die Geflügelbrust anlegen, Tomaten zugeben, die Sauce angießen und servieren.

Karlheinz Hauser 27. August 2012