

Poularde bella aurore

Für 4 Personen

Poularde:

1 Poularde, ca. 1,5 kg	50 g Butter	1 Zweig Thymian
0,5 Bund Petersilie, glatt	1 Zehe Knoblauch	1 Lorbeerblatt
0,5 Stange Porree	400 ml Weißburgunder	1 Ei
300 g Sahne	0,5 Zitrone	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Steinpilze:

200 g Steinpilze, frisch	50 g Butter	Salz
Pfeffer		

Poularde:

Die Poularde in acht Stücke teilen, kurz kalt abspülen und gut trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Poulardenstücke darin andünsten. Das Fleisch soll nicht braun werden. Die Bruststücke herausnehmen und beiseite stellen. Thymian, Petersilie, Porree und Knoblauch in das Lorbeerblatt einwickeln und das Bouquet garni mit Küchengarnt verschnüren. Zum restlichen Fleisch in die Pfanne geben und mit dem Wein angießen. Den Deckel auf den Topf legen und 20 Minuten leise köcheln lassen. Danach die Bruststücke zufügen und weitere 20 Minuten schmoren. Das Fleisch herausnehmen und in einer tiefen Schale warm stellen. Das Bouquet garni ebenfalls herausfischen. Den Saft der Zitrone auspressen. Eigelb und Sahne verrühren und mit in den Schmorsud geben. Die Soße soll jetzt nicht mehr kochen. Mit Zitronensaft, Salz und frischem Pfeffer abschmecken und noch einen Esslöffel Butter unterrühren.

Steinpilze:

Steinpilze säubern und in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Poularde und die Steinpilze mit der Soße nappieren.

Lea Linster am 13. November 2009