

Poularden-Röllchen auf Oliven-Risoni und Zitronen-Schaum

Für vier Portionen

4 Poulardenbrüste, ohne Haut	2 TL grobe Pfeffermischung	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
100 g Ziegenfrischkäse	Salz, Pfeffer	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	je $\frac{1}{2}$ Bund Thymian und Rosmarin	30 g Butter
100 ml Weißwein	600 ml Geflügelfond	150 ml Sahne
400 ml Gemüfefond	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	200 g Risoni	100 ml Weißwein
100 g grüne Oliven	100 g schwarze Oliven	50 g getr. Tomaten
50 g Parmesan	2 EL geschlagene Sahne	50 g Butter
Zucker	1 Zitrone, unbehandelt	80 g kalte Butterwürfel
2 Schalen Basilikumkresse		

Jede Poulardenbrust flach aufschneiden. Mit dem groben Pfeffer und abgezapftem Thymian bestreuen. Mit dem Plattiereisen zwischen zwei Folien flach klopfen. Das Fleisch salzen. Jeweils etwas Ziegenfrischkäse darauf streichen. und mit einem Salbeiblatt belegen. Die Fleischscheiben aufrollen und zuerst straff in Frischhaltefolie, anschließend in Alufolie wickeln. Die Seiten der Folie wie ein Bonbon gut eindreuen.

Ein Wasserbad auf etwa 72 Grad erhitzen und die Röllchen darin etwa 30 Minuten pochieren. Für den Zitronenschaum die Schalotten schälen, kleinwürfeln. Knoblauch schälen und halbieren. Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Alles zusammen in der Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, den Geflügelfond und Sahne angießen. Etwa zehn Minuten köcheln lassen. Den Gemüfefond aufkochen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Beides in dem Olivenöl anschwitzen. Die Risoni zugeben, kurz dünsten. Den Weißwein angießen und verkochen lassen. Nach und nach den heißen Gemüfefond angießen und unter gelegentlichem Rühren bissfest garen.

Die Oliven und die getrockneten Tomaten fein hacken und unter die Risoni mischen. Den Parmesan fein reiben und zusammen mit der geschlagene Sahne unter die Risoni rühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Poulardenröllchen aus dem Wasserbad heben, Folie abziehen und die Röllchen kurz in einer Pfanne in der heißen Butter anbraten.

Den Sud durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker würzen. Die Zitrone waschen, trocknen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Sauce würzig mit der Zitronenschale und dem Saft abschmecken. Die Sauce zuletzt die Butter mit einem Pürierstab untermixen.

Zum Anrichten die Olivenrisoni auf Tellern verteilen und je zwei Poulardenröllchen darauf geben. Mit dem Zitronenschaum beträufeln und mit Basilikumkresse bestreuen.

Johann Lafer am 16. April 2016