

Startseite > Rezeptsuche

POULETBRÜSTCHEN MIT KNOBLAUCH-KERBEL-BUTTER

ZUTATEN

Für 4 Personen

4 Pouletbrüstchen, ca. 600 g
Salz, Pfeffer
Bratbutter oder Bratcrème

Knoblauch-Kerbel-Butter:

8-12 Knoblauchzehen, längs
halbiert
Butter zum Dämpfen
1 dl Weisswein
75 g Butter, in Stücke geschnitten
3-4 EL Kerbel, fein gehackt
Salz, Pfeffer

Kerbel zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Pouletbrüstchen kurz vor dem Braten würzen. In der heissen Bratbutter oder Bratcrème beidseitig kräftig anbraten. Hitze reduzieren, beidseitig je 4-5 Minuten fertig braten. Fleisch auf eine Platte legen, im auf 80 °C vorgeheizten Ofen warm stellen.

2 Für die Sauce Knoblauch in Butter kurz andämpfen. Mit dem Weisswein ablöschen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Reduktion samt Knoblauch in eine kleine Chromstahlpfanne giessen. Butter portionenweise mit dem Schwingbesen unterrühren. Die Sauce darf nicht mehr kochen. Kerbel darunter mischen, würzen.

3 Das Fleisch evtl. kurz in der Sauce erwärmen, sofort servieren.

Dazu passen gebratene Raclette-Kartoffeln, mit oder ohne Schale, Nudeln oder Reis.
Statt Pouletbrüstchen Lammfilet oder Schweinsplätzchen verwenden.

©2008 LE MENU