



Pouletbrustfilets an Champagnersauce

für 4 Personen

Zutaten:

600 g Pouletbrustfilets
2 Esslöffel Schalotten, gehackt
2 Esslöffel Kochbutter
1 dl Hühnerbouillon
1 Babyflasche
trockener Champagner
2 dl Rahm
Wenig Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 schwarze Trüffel (aus Dose), nach
Belieben

Zubereitung:

Die Pouletbrustfilets in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten in 1 Esslöffel Kochbutter anziehen las-

sen. Mit Bouillon und $\frac{3}{4}$ des Champagners ablöschen. 10 Minuten kochen, dann passieren. Die passierte Flüssigkeit auf ca. 2 Esslöffel Flüssigkeit einkochen. Rahm zufügen und weiterkochen, bis die Sauce sämig wird. Das Pouletfleisch rasch in der restlichen Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und warmstellen. Den Bratenfond mit dem restlichen Champagner lösen und zur Sauce geben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Über das Fleisch geben und Trüffelscheiben darüber verteilen.

Tip:

Statt Pouletbrustfilets kann geschnetztes Pouletfleisch verwendet werden.