

Das Rezept

Pouletwürfel



Für 4 Personen

4 Pouletbrüstchen,
Salz, Pfeffer aus der
Mühle, 1 EL Bratbutter,
2 Schalotten,
1 dl Weisswein,
1 dl Noilly Prat,

3 dl Vollrahm, 1 EL Parmesan, frisch gerieben,
1 EL Basilikum, gehackt, 1 EL Petersilie,
gehackt, 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten,
1 TL abgeriebene Zitronenschale

Pouletbrüstchen in Würfel schneiden, mit Pfeffer würzen und in heisser Butter rundum anbraten. Fleisch in einem Sieb abtropfen lassen, auf eine vorgewärmte Platte geben und im vorgeheizten Backofen bei 80 °C etwa 50 Minuten garen. Schalotten mit Weisswein und Noilly Prat auf ein Drittel einkochen. Absieben und dabei Schalotten gut ausdrücken. Schalotten-Fond mit Rahm zu einer sämigen Sauce einkochen. Parmesan, Kräuter und Zitronenraps zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pouletwürfel mit der heissen Sauce mischen, nochmals gut abschmecken und sofort servieren.

Miele Kursküche, Spreitenbach