



Mais Poularden mit Parmaschinken - Trauben in Portwein, gebackener "Winterspargel".

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Poularde in Portwein, schon fast vergessen, lecker das ganze Jahr über

Zutaten

- Für die Poularde:
- 1 frische Poularde à 1,5 - 1,7 kg
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Für die Soße:
- 1 Gläschen brauner Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 1/2 l trockener Portwein
- 250 g Röstgemüse in groben Stücken aus:
- Möhre, Staudensellerie Porrée, Zwiebeln, 1 Thymianzweig
- 1 Tl Tomatenmark
- Für die gebackenen Schwarzwurzeln:
- 400 - 500 g geschälte Schwarzwurzeln
- 1 Zitrone
- 2 Eier, mit 2 El Milch verklappert
- Frisch geriebenes Weißbrot für die Panade
- Etwas Butterschmalz
- Für die Garnitur:
- 200 g blaue Tafeltrauben, entkernt
- 50 - 60 g Parma Schinken in Streifen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Poularde putzen, unter fließendem Wasser auswaschen.

Schritt3

Die Keulen abschneiden, Oberkeule von der Unterkeule trennen.

Schritt4

Die Oberkeule so halbieren dass 2 mundgerechte Stücke entstehen.

Schritt5

Die Brust ebenfalls halbieren und in 2 - 3 Stücke schneiden,

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Die Geflügelteile mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Mehl bestäuben. In heißer Butter mit etwas Öl anbraten, Farbe nehmen lassen, heraus nehmen.

Schritt8

Das Röstgemüse und den den Thymianzweig

Schritt9

in die Pfanne geben, mit angehen lassen.

Schritt10

Dann folgt etwas Tomatenmark, kurz anschwitzen. Mit dem Geflügelfond und Portwein ablöschen, die Geflügelteile wieder dazu geben.Ca. 20 - 25 min. bei geschlossenem Deckel, leise köcheln lassen.

Schritt11

Die Schwarzwurzeln:

Schritt12

Die Schwarzwurzeln mit einem Gummihandschuh schälen und sofort in Zitronenwasser legen. In 4 - 5 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salz - Zitronenwasser 4 - 5 min. blanchieren, Herausnehmen und in kaltem Wasser kurz abkühlen, mit Küchentuch trocken tupfen.

Schritt13

Die Stangen nunmehr mehlen, durch die verklapperten Eier ziehen und in geriebenem Weißbrot

wälzen / panieren. Anschließend in reichlich Butterschmalz goldbraun backen.

Schritt14

Die Soße:

Schritt15

Die Geflügelteile prüfen, sie sollten keinesfalls übergart sein, sondern noch "rosa" und saftig sein.

Schritt16

Heraus nehmen, warm halten und den Fond passieren.

Schritt17

Ev. entfetten, auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nach schmecken, leicht mit Speisestärke sämig binden.

Schritt18

Mit etwas kalter Butter aufmontieren, aufmixen, damit eine "samtige" Konsistenz entsteht.

Schritt19

Die Geflügelteile wieder in die Soße geben, nicht mehr kochen lassen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Die Parma Schinkenstreifen in etwas Butter, mit den entkernten, halbierten Trauben anschwanken und über den Geflügelteilen anrichten

Schritt22

Den gebackene "Winterspargel" extra reichen, dazu gebe ich einen "schlotzigen" Safranrisotto.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** ganzjährig, köstlich, portwein samtsoße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mais-poularden-mit-parmaschinken-trauben-in-portwein-gebackener-winterspargel/>