

# Mastpouardenbrust mit Trüffeln und Gänseleber, Rosenkohlblätter

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas ausgefallen Edles für den besonderen Anlass, schneller gemacht, als gedacht!

## Zutaten

- 2 Stück frische Maispouardenbrüste am Knochen
- Grob geschnittenes Röstgemüse: aus:
- 2 mittelgroßen Zwiebeln, 1 Möhre, etwas Knollen - oder Staudensellerie, etwas Porrée.
- 1/4 l brauner Geflügel - Bratensaft (Aus dem Supermarkt)
- 2 cl Cognac
- Etwas trockener Rotwein
- Etwas Butter und Butterschmalz
- Etwas Sonnenblumen
- Salz, Pfeffer
- 1 kleine frische Trüffel (Geht auch mit einer Konserve)
- 80 - 100 g getrüffeltes Gänseleberparfait
- 650 g frischen Rosenkohl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Soßenansatz:

### Schritt2

Die Pouardenbrust zunächst waschen und auslösen.

### Schritt3

Die Knochen klein hacken und in etwas Öl anbraten, Farbe nehmen lassen. Das Röstgemüse und 1 Tl Tomatenmark dazu geben, angehen lassen. Mit etwas Rotwein, dem Cognac und dem Geflügel -

Bratensaft ablöschen, auskochen lassen.

#### **Schritt4**

Passieren, auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken und mit etwas kalter Butter "aufmixen".

#### **Schritt5**

,

#### **Schritt6**

Die Vorbereitung der Poulardenbrust:

#### **Schritt7**

Die Poulardenbrust waschen, mit Küchentuch trocken tupfen und vorsichtig mit einem scharfen Messer eine Tasche schneiden.

#### **Schritt8**

Zwei bis drei dünne Scheiben Trüffel unter der Haut schieben und in die Tasche 2/2 Scheiben Gänseleberparfait placieren.

#### **Schritt9**

Alles mit einem Zahnstocher zusammen stecken, verschließen.

#### **Schritt10**

Die Zubereitung der Poulardenbrust:

#### **Schritt11**

Die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. In heißem Butterschmalz anbraten, Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt12**

Auf etwas Röstgemüse legen und alles in auf Niedertemperatur, bei 100° C in den vorgeheizten Backofen schieben, leise, vorsichtig zu Ende garen. Zeitig heraus nehmen, zart rosa lassen, in Alufolie warm halten.

#### **Schritt13**

Die Rosenkohlblätter.

#### **Schritt14**

In der Zwischenzeit den Rosenkohl putzen und die äußeren Blätter abnehmen. Die Herzen separat halten und in kochendem Salzwasser „bissfest“ blanchieren.

### **Schritt15**

Die Herzen in einer Stielpfannezunächst mit einigen gehackten Schalotten in Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

### **Schritt16**

Dann folgen die Rosenkohlblätter, die nur wenige min. brauchen um gar zu werden.

### **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt18**

Die Poulardenbrust 2 mal, recht schräg einmal tranchieren, damit die edle Füllung zur Geltung kommt. An dem Rosenkohlblättern auf vorgewärmten Tellern anrichten.

### **Schritt19**

Gern reiche ich dazu ein sahniges Kartoffel Gratin und gebe die Soße à part.

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** ausgefallen, edel, für den besonderen anlass, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mastpoulardenbrust-mit-trueffeln-und-gaenseleber-rosenkohlblaetter/>