

Supreme von Maispouardenbrust in Chablis

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas "Edles für den besonderen Anlass", frisch, leicht und einfach umzusetzen

Zutaten

- 4 frische Maispouardenbrüste mit Haut und Knochen
- 250 g helles Suppengemüse
- 1/2 Chilischote
- 20 - 25 g getrocknete Spitzmorcheln
- 150-200g küchenfertige Krebschwänze
- Für die Soße:
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1/4 l Chablis
- 60 g kalte Butter
- 1/2 Becher Sahne
- 1 Becher Crème fraiche
- 1 El Mehl mit kalter Butter verknetet
- Salz, weißer Pfeffer, etwas Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Spitzmorcheln in kaltem Wasser 1 / 2 Stunde einweichen, im "Einweichfond" 3 - 5 min. weich köcheln .

Schritt3

1 El Mehl mit kalter Butter verknetet

Schritt4

Die Poulardenbrüstchen zunächst auslösen; die Haut und die Knochen mit dem Suppengrün zu einem kleinen, kurzen Fond

Schritt5

mit 1 Lorbeerblatt, 2 Nelkenköpfen und der Chilischote ansetzen.

Schritt6

1 - 2 Stunden leise auskochen lassen, kurz halten, passieren, ev. entfetten.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Die Poulardenbrust mit Salz und gemahlenem weißen Pfeffer würzen und in eine gebutterte feuerfeste Form setzen, mit flüssiger Butter bestreichen.

Schritt9

Den Chablis angießen, mit Silberfolie verschließen.und

Schritt10

für ca. 15 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt11

Die Brüstchen müssen äußerst schonend, auf den "Punkt", aber innen saftig, leicht rosa, gegart werden.

Schritt12

Die Soße:

Schritt13

Den Sud abschütten, mit dem Geflügelfond mischen und mit der Mehlbutter verrühren. Mit der Sahne und Crème fraiche auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nachschmecken

Schritt14

Vor dem Servieren mit etwas kalter Butter aufmixe. Die Morcheln und die Krebschwänze wieder dazu geben, nicht mehr kochen lassen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die Brüstchen auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Soße überziehen und die Morcheln und Krebschwänze aufteilen.

Schritt17

Darüber hinaus kann man Vieles dazu reichen, wie:

Schritt18

Spargelspitzen, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln, ein Blätterteig - Kissen, Kräuter Kartoffelchen wilder - oder Basmati Reis.

Schritt19

Ein glas kühler Chablis ist einfach unverzichtbar.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** edel, leicht, saisonal, schick, warme geflügelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/supreme-von-maispouardenbrust-in-chablis/>