

Poulet de Bresse "Mère Blanc"

Kategorie: 06) Geflügel
Rezept Nr 699
Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 0:00
Garzeiten: 0:00

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Bressehuhn	1 Stange	ca. 1.800 g	
Butter	150 Gramm		
Mehl	2 EL		
Eigelb	2 Stück		
Zitrone	0,5 Stück		
Salz/Pfeffer			
Zwiebel		gespickt mit 2 Gewürznelken	
Knoblauchzehe	1 Stück	geschält	
Lorbeerblatt	1 Stück		
Sahne	1 Liter		

Zubereitung

Dieses Gericht lebt von der Qualität des Geflügels. Bei einem guten Bressehuhn ist es deshalb nicht notwendig, Geflügelbrühe für die Sauce zu verwenden.

1. Das Huhn zerteilen in die beiden Bruststücke und die Keulen (Ober- und Unterschenkel trennen). Den Hals und die Flügel aufbewahren, ebenso die Karkasse, die man aber in Stücke schneiden sollte.
2. In einer ausreichend großen Pfanne die Stücke in 2/3 der Butter von allen Seiten goldgelb anbraten, dabei ausreichend salzen. Dann die Zwiebel und die Gewürze zugeben. Den Rest der Butter zugeben und mit 2 EL Mehl bestäuben. Alles etwas Farbe annehmen lassen und dann mit etwas Wasser aufgießen und glatt rühren. Die Hühnerstücke sollten etwa zur Hälfte in der Flüssigkeit "baden". Zugedeckt auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten kochen lassen.
3. Wenn die Stücke weitgehend gar sind, Keulen, Brust und Flügel in einen anderen Topf geben und die Sauce durch ein feines Sieb darüber gießen und kurz aufkochen. Die Sahne mit den beiden Eigelb gut vermischen und in den Topf zu den Hühnerteilen geben. Die Soße darf dann nicht mehr stark kochen, da sonst das Ei ausflockt.
4. Die Sauce mit Pfeffer aus der Mühle, etwas Zitronensaft und nötigenfalls mit etwas Salz abschmecken. Sie soll cremig, aber dicht zu dickflüssig sein.

Dazu gibt es Eiernudeln (Fettuccine), Reis oder gebratene Kartoffelküchlein (Crêpes vonnassiennes) wie bei Georges Blanc. Zusätzlich lässt sich dieses Gericht durch die Zugabe von in Butter geschmorten Morcheln verfeinern (gegen Aufpreis versteht sich).

Weinempfehlung: Dazu passen die weißen Burgunder von der Côte d'Or oder aus dem Maconnais ganz ausgezeichnet.

Poulet de Bresse "Mère Blanc"



Notizen
