

BRESSEPOULARDE MIT MORCHELFÜLLUNG UND KONFIERTEN FRÜHLINGSZWIEBELN

8 PERSONEN

- Sieb
- Bräter
- 2 Metallspiese

ZUTATEN

- 1 Bressepoularde, ca. 2,5 kg, küchenfertig
- Fleur de Sel
- Bratbutter

MORCHELFÜLLUNG

- 50 g Morcheln, getrocknet
- 1,5 dl Rahm
 - 1 Knoblauchzehe mit Schale
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1 altbackenes Brötchen, gewürfelt
- 1 dl Milch
 - 1 *Ei
 - 1 Schalotte, geschält, fein gehackt
- 200 g *Pouletfleisch, durch den Fleischwolf gedreht
- 80 g *durchwachsener Speck, durch den Fleischwolf gedreht
- Bratbutter
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Piment d'Espelette

KONFIERTE FRÜHLINGSZWIEBELN

- 24 Frühlingszwiebeln, küchenfertig, blanchiert
- Bratbutter

ZUBEREITUNG

MORCHELFÜLLUNG

Das altbackene Brötchen in der Milch einweichen. Die getrockneten Morcheln im Rahm mit der Knoblauchzehe und dem Lorbeerblatt ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Durch ein Sieb giessen. Das Lorbeerblatt und die Knoblauchzehe entfernen und die Morcheln fein hacken. Den Rahm stark einreduzieren und beiseitestellen. Die Schalotte in der Bratbutter leicht anziehen. Die Morcheln hinzugeben und kurz ziehen lassen. Mit den *Zutaten zu einer Füllung verarbeiten. Mit Pfeffer und Piment d'Espelette pikant abschmecken.

BRESSEPOULARDE

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Füllung in die Bressepoularde geben und die Öffnungen mit einem Metallspieß verschliessen. Die Bressepoularde grosszügig mit flüssiger Bratbutter bestreichen, mit Fleur de Sel würzen und 90 Minuten im Backofen goldbraun braten, dabei wiederholt mit dem Bratenjus begiessen.

KONFIERTE FRÜHLINGSZWIEBELN

Die gut abgetropften Frühlingszwiebeln in heisser Bratbutter konfieren, mit Fleur de Sel würzen.

Rezept von Marion Michels, Marvin Lange



ANRICHTEN – BRESSEPOULARDE TRANCHIEREN

SCHRITT 1

Mit zwei tiefen Schnitten entlang des Brustbeins von hinten nach vorne das Brustfleisch vom Knorpel lösen.

SCHRITT 2

Auf Schenkelhöhe beidseitig mit einem waagerechten Schnitt das Brustfleisch von der Karkasse trennen.

SCHRITT 3

Die beiden Keulen am Gelenkknorpel durch einen Schnitt von der Karkasse lösen.

SCHRITT 4

Die beiden Flügel ebenfalls durch einen Schnitt von der Karkasse lösen.

SCHRITT 5

Das Brustfleisch in Tranchen schneiden.

SCHRITT 6

Das Fleisch mit der Hautseite nach oben in eine vorgewärmte Form legen und bis zum Servieren bei 60°C im Backofen warm halten.

SCHRITT 7

Die Füllung mit einem grossen Löffel herausnehmen und in Scheiben schneiden.