

Poulet de Bresse a la Creme

Zutaten (4 bis 6 Personen)

1	Poulet de Bresse (etwa 2 kg)
1	mittelgroße Zwiebel
50 g	Butter
1 EL	Mehl
150 ml	trockener Weißwein
1,5 l	süße Sahne
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kombination von mildem Hühnerfleisch und geschmeidiger Sahne findet sich in vielen Geflügelrezepten. Southern Fried Chicken with Cream Gravy, ein Klassiker der amerikanischen Südstaatenküche, gehört zum Beispiel dazu.

Entfernen Sie den Gabelknochen an der Halsöffnung. Zerteilen Sie das Huhn (Brust, Rücken, Schenkel, Flügel), waschen Sie die Hühnerteile und tupfen Sie sie trocken. Die Zwiebel schälen und feinhacken. In einer Sauteuse, die die Hühnerteile nebeneinander fassen kann, schwitzt man die Zwiebeln in der Butter kurz an und gibt dann die Geflügelteile dazu, die man goldbraun anbrät.

Mit dem Mehl bestäuben. Bratensatz mit dem Wein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne angießen und auf kleiner Flamme in der offenen Sauteuse etwa 45 bis 60 Minuten köcheln lassen, bis die Sahne eingekocht ist und die Hühnerteile gar sind. Wenn man mit einem kleinen Messer in die dickste Stelle eines Schenkels sticht, sollte der austretende Saft klar und ohne eine Spur von Blut sein.

Legen Sie die Geflügelteile auf eine Servierplatte, pürieren Sie die Sauce im Mixer oder mit einem Schneidstab und schmecken Sie sie ab. Über die Geflügelteile geben und beispielsweise mit breiten Bandnudeln servieren.

Tipp: Wem dieses Gericht zu fett ist, der schmort das Poulet Bresse am Vortag halbgar und schöpft die Butter ab, die sich beim Abkühlen des Gerichts oben absetzt. Am nächsten Tag wird das Gericht wieder erwärmt und fertig geschmort. Wenn Sie Creme fraiche verwenden, bekommt die Sauce eine leicht säuerliche Note.

Hähnchen mit Artischocken und Steinpilzen

Zutaten (4 Personen)

1	Hähnchen (ca. 1,3 kg)
	Salz
	Pfeffer
1 TL	Cayennepfeffer
600 g	kleine, fest kochende Kartoffeln
2	große Artischocken (à ca. 600 g)
2 EL	Zitronensaft
2	rote Paprikaschoten (à ca. 250 g)
150 g	kleine, feste Steinpilze
4 EL	Olivenöl
2	Lorbeerblätter
	Zucker
200 ml	Geflügelfond
50 ml	Weißwein
20 g	Butter
	Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung

Hähnchen innen und außen kurz abspülen und trockentupfen. Innen und außen salzen und pfeffern, die Haut mit Cayennepfeffer würzen. Kartoffeln schälen, waschen und eventuell halbieren. Artischocken putzen, den Stiel abbrechen und die äußeren Blätter entfernen. Obere Hälfte der Artischocken abschneiden, das Heu mit einem Löffel herauskratzen. Artischockenböden mit einem scharfen Messer rundum sorgfältig schälen, in 1 cm große Stücke schneiden und sofort in Zitronenwasser legen. Paprika waschen, putzen, achteln, entkernen und in 2 cm große Stücke schneiden. Pilze putzen und halbieren.

Öl in einem Bräter erhitzen und das Hähnchen bei mittlerer Hitze rundum knusprig anbraten. Lorbeer, 1 Prise Zucker, Fond und Wein zugeben und das Hähnchen im vorgeheiztem Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad offen 60 bis 70 Minuten garen (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert). Nach 25 Minuten Kartoffeln zugeben. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Artischocken und Paprika zugeben, dabei mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kurz vor dem Servieren Butter in einer Pfanne schmelzen, Steinpilze bei mittlerer Hitze darin 1 bis 2 Minuten braten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen. Steinpilze mit Gemüse mischen. Brüste und Keulen vom Hähnchen lösen, in dünne Scheiben schneiden und mit Gemüse auf Tellern anrichten. Mit Basilikum garnieren.