



Gedämpfte Poularde mit Spargel und Morcheln



Rezept für 4

Zutaten

4 Stück Maispoularde
Salz, Pfeffer, etwas Butter
16 weisse Spargeln
250 g Morcheln, geputzt
1 Eschalotte
Etwas Sherry
Salz, Pfeffer
Etwas Geflügeljus
20 g Butter
Kräuter, z.B. Estragon

Zubereitung

Maispoularde straff aufrollen (ca. 4 cm Durchmesser), in Klarsichtfolie einpacken und vakuumieren. Im Vacuisine-Verfahren mit Dämpfen 69 °C während 14 Minuten garen. Auspacken und in der Pfanne im heissen Fett goldgelb anbraten, mit Kräutern verfeinern. Spargeln mit Dämpfen 80 °C während 50 Minuten dämpfen. Morcheln in 10 g Butter anbraten, Schalotten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sherry ablöschen. Geflügeljus mit dem Estragon verfeinern und etwas Butter aufmontieren.



Anrichten

Anrichten

Maispoularde in Stücke schneiden, Geflügeljus dazugeben und mit den Spargeln und Morcheln auf dem Teller ansprechend anrichten.

Garstufen

Mit Vorheizen

14 Minuten | Dämpfen 69 °C (Maispoularde)

50 Minuten | Dämpfen 80 °C (Spargeln)