



# 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/>