

REZEPT

POULARDE ALBUFERA

POULARDE:

ZUTATEN

1 Stk.	Bourbonnaise Poularde
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
10g	Fleur de Sel
10g	schwarzer Pfeffer
5dl	Olivenöl
100g	Butter



ZUBEREITUNG

Die Schenkel von der Poularde abtrennen und am Gelenk halbieren. Die Oberschenkel ohne Knochen mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und etwas Butter in einen Vakuumbbeutel geben. Im Ofen bei trockener Hitze 65° /15 Stunden garen. Aus dem Vakuumbbeutel nehmen und bei grosser Hitze auf der Hautseite anbraten.

Den Unterschenkel über Nacht in Rotwein und Gewürzen nach Wahl einlegen. (Ich nehme immer eine Art Sauerbraten-Marinade.)

Am nächsten Tag den Schenkel wie einen Braten schmoren, bis er weich ist.

Den Kamm abschneiden und in gesalzenem Wasser mit etwas Weisswein und Lorbeer weich sieden (ca. 2 Stunden). Anschliessend auskühlen lassen und in kleine Streifen schneiden. Aufpassen, dass alle Knorpel entfernt werden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne knusprig anbraten.

Die Innereien mit Salz und Pfeffer würzen und ganz scharf in der Pfanne anbraten. Anschliessend erkalten lassen und in Brunoise schneiden. Mit etwas Geflügeljus, Rosmarin, Thymian und Pimente Espelette vermischen. Anschliessend in einen Vakuumbbeutel füllen, flach ausstreichen und erkalten lassen. Die Innereien-Farce auf ein Brioche-Chip geben und kurz im Salamander auf Temperatur bringen.

Den Brustkorb mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl und Butter im Ganzen goldbraun anbraten. Anschliessend bei ca. 180° 6 Minuten in den Ofen geben. Ca. 10 min. stehen lassen, danach auslösen. Falls die Brust noch nicht ganz den gewünschten Garungsgrad erreicht hat, nochmals kurz in der Pfanne nachbraten.



REZEPT

POULARDE ALBUFERA

ALBUFERA SAUCE :

ZUTATEN

Albufera Sauce:

1	unterer Brustkorb der Poularde
1/2dl.	Cognac Remy Martin
1/2dl	Madeira
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
5g	Salz
8	Pfefferkörner
1l	Vollrahm (um die Hälfte einreduzieren)
100g	gebratene Entenleber
50g	kalte Butter

ZUBEREITUNG

Den Brustkorb mit allen Zutaten in einem Vakuumbbeutel 2 Stunden bei 69° mit Dampf im Ofen garen. Anschliessend den Saft mit dem reduzierten Rahm mischen und im Thermomix die Entenleber und Butter bei 65° untermixen.

Abschmecken und die Poularden-Brust 2 - 3 Mal mit der Sauce glasieren. Die vorher abgezogene Haut in einer Pfanne knusprig braten und mit dem Messer klein hacken, mit Fleur de Sel mischen und darüber streuen.