

Geflügel Rezepte

Poularde Mit Geflügelleber Und Estragon

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Geflügelgerichte, Fleisch, Geflügel, Deftig, Herzhaft

1,50 kg Poularde	1	Ei
-ca. Angabe	2	Essl. Gehackter Estragon
150 g Geflügelleber		-(1)
100 g Butter	1	Essl. Gehackter Estragon
1 Scheibe Räucherspeck		-(2)
1 Scheibe Schinken		-Salz
1 Scheibe Pökelpurst		-Pfeffer
2 Scheibe Weißbrot		-aus der Mühle
Milch	250 ml	Geflügelfond
500 g Schalotten	200 ml	Trockener Weißwein

Poularde gut waschen und trocknen. Geflügelleber in etwas Butter andünsten. Speck, Schinken und Pökelpurst grob hacken und hinzugeben. Weißbrot in Milch einweichen, anschließend gut ausdrücken. Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Schalotten schälen, die Hälfte fein würfeln und in Butter dünsten. restliche Schalotten unzerlegt beiseite stellen.

Leber, Speck, Schinken, Pökelpurst, Weißbrot und Schalottenwürfel durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Ei und Estragon (1) untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Farce in die Poularde geben, Bauchöffnung zunähen. In einen gebutterten Römertopf legen. Butterflöckchen auf die Poularde setzen, mit etwas Geflügelfond beträufeln. Dann den Römertopf zugedeckt in den vorgeheizten Backofen schieben, etwa 1 Stunde schmoren.

Weißwein mit restlichem Estragon (2) und den unzerlegten Schalotten zum Kochen bringen. Auf die Hälfte einkochen, restlichen Fond zugießen, nochmals einkochen und die Sauce kurz vor dem Servieren mit portionsweise eingerührter kalter Butter binden.

Hähnchen und Farce aufschneiden, auf eine Servierplatte geben und mit Sauce bedecken.

Tipp: Anstelle des frischen Küchenkrauts kann man zur Not auch getrockneten Estragon verwenden.