





GESCHMORTE POULARDE MIT HUMMER

4 PERSONEN

Tiefer Bräter

ZUTATEN

-  1 Poularde, vom Metzger in Stücke zerlegt, küchenfertig
-  2 Hummer mit Schale, in portionengerechte Stücke zerlegt
- Rapsöl zum Anbraten
- 2 El *Tomatenmark
- 3 *Knoblauchzehen, geschält, grob gehackt
- 6 Tomaten, geviertelt, entkernt
- 3 *Thymianzweige
- 3 *Rosmarinzweige
-  1 *Lorbeerblatt
- 1 Schuss Cognac
- 1 Schuss Noilly Prat
-  1 Glas Geflügelfond
- Einige Safranfäden
- 60 g Butter, gewürfelt, kalt
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

BASMATIREIS

- 300 g Basmatireis
- Salz

GARNITUR

- 2 Limetten, filetiert, den Abrieb zum Würzen der Sauce

ZUBEREITUNG

GESCHMORTE POULARDE MIT HUMMER

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Poulardenstücke mit Salz würzen. In einem weiten Topf das Rapsöl erhitzen und die Poulardenstücke ringsum anbraten. Aus dem Topf nehmen und in dem Bräter verteilen. Im gleichen Topf den Hummer mit den Schalen scharf anbraten. Die *Zutaten hinzugeben und mitrösten. Mit dem Noilly Prat und dem Cognac ablöschen. Kurz aufkochen. Die Safranfäden und die Tomaten hinzugeben. Den Hummer um die Poulardenstücke verteilen und mit einem Glas Geflügelfond aufgiessen. Im Backofen ca. 30 Minuten schmoren. Den Bratenfond durch ein Sieb giessen, mit den kalten Butterstücken aufmontieren. Bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und dem Abrieb der Limetten nachwürzen. Den Hummer auslösen.

BASMATIREIS

Den Reis nach Kochempfehlung im Salzwasser kochen.

ANRICHTEN

Das Huhn und den Hummer portionenweise mit dem Basmatireis auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Limettenstücken garnieren und mit der Sauce nappieren.

Rezept von La Tavola

