


## GETRÜFFELTE POULARDE

4 PERSONEN

Trüffelhobel


### ZUTATEN

- 1 Poularde, ca. 2 kg, küchenfertig
- 1 Burgundertrüffel, ca. 60 g, küchenfertig
-  1 Glas Trüffelbutter, weich
- Bratbutter
- 1 junger Knoblauch, halbiert
- 4 Thymianzweige
- Fleur de Sel



### GEMÜSE

- 500 g Babykarotten, küchenfertig
- Butter

### TAGLIATELLE

-  500 g Tagliatelle
- Salz
- Butter
- Oliveneröl

### TRÜFFELSAUCE

-  2 Gläser \*Geflügelfond
- 1 dl \*Portwein
-  1 Schuss \*Noilly Prat
- 1 \*Lorbeerblatt
- 1 \*Knoblauchzehe mit Schale
- Bratenfond entfettet
- 80 g Butter, gewürfelt, eisgekühlt
- 20 g Burgundertrüffel, fein gehackt, siehe Zubereitung

### ZUBEREITUNG

#### POULARDE

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Hälfte des Trüffels mit einem Trüffelhobel oder scharfem Messer in sehr feine Scheiben schneiden. 20 g Trüffel für die Sauce fein hacken und den restlichen Trüffel für die Garnitur beiseitestellen. Mit den Händen die Haut von der hinteren Öffnung ausgehend vorsichtig vom Brust- und Keulenfleisch lösen und die Trüffelbutter zwischen Haut und Fleisch einarbeiten. Die Trüffelscheiben vorsichtig unter die Haut schieben. Die Poularde innen und aussen mit Fleur de Sel würzen und grosszügig mit flüssiger Bratbutter bepinseln. Mit dem halbierten Knoblauch und Thymian in einen Bräter legen. Das erste Drittel der Garzeit auf der einen Keule, das zweite Drittel auf der zweiten Keule und den Rest auf dem Rücken, insgesamt ca. 90 Minuten, braten. Dabei wiederholt mit dem Bratenjus begiessen.

#### BABYKAROTTEN

Die Babykarotten 15 Minuten blanchieren, abgiessen, in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen und kurz vor dem Servieren in heisser Butter erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Rezept von La Tavola



#### TAGLIATELLE

Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen, dabei wenig Kochwasser auffangen. Wenig Butter und Olivenöl mit dem Kochwasser mischen und die Tagliatelle darin warm halten.

#### TRÜFFELSAUCE

Die \*Zutaten aufkochen und auf ein Drittel reduzieren. Durch ein feines Sieb giessen. Den Bratenfond ebenfalls durch ein feines Sieb giessen und hinzufügen. Kurz vor dem Servieren mit den eiskalten Butterwürfeln binden und die fein gehackten Trüffel hinzufügen.

#### ANRICHTEN

Die Poularde tranchieren, dabei zuerst die Flügel und die Keulen von der Karkasse lösen und die Brust in Tranchen schneiden. Auf vorgewärmten Tellern mit den Tagliatelle und den Babykarotten anrichten. Mit der Sauce nappieren. Mit den ausgelösten Knoblauchzehen, je einem Thymianzweig und etwas fein gehacktem Trüffel (siehe Zubereitung Poularde) garnieren.