

POULETROLLBRATEN, MORCHELN, BÄRLAUCH, FRÜHLINGS-KNOBLAUCH, MARSALA

FÜR 6 PERSONEN

Bräter
 Küchenschnur zum Binden
 Alufolie

ZUTATEN

ROLLBRATEN

- 1 Poularde, ca. 2 kg, entbeint, beim Metzger vorbestellen
- Bratbutter
- 2 dl Marsala
- 1 Frühlingsknoblauch, in Zehen zerteilt
- 1 Bund Bärlauch, gewaschen, trocken getupft, ohne Stiele
- 1 Bio Zitrone, in Scheiben geschnitten
- 40 g Butter, gewürfelt, eisgekühlt
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

FÜLLUNG

- 80 g Morcheln, frisch, geputzt
- 200 g Kalbshackfleisch, zweimal durch den Fleischwolf gedreht
- 100 g Räucher-Speck, zweimal durch den Fleischwolf gedreht
- 100 g Pouletleber, parierte, einmal durch den Fleischwolf gedreht
- 2 Schalotten, klein, geschält, fein gehackt
- 10 Blatt Bärlauch, ohne Stiel, fein gehackt
- Bratbutter
- 1 Ei, leicht aufgeschlagen
- 1 altbackenes Brötchen, gewürfelt
- 1 dl Milch, lauwarm
- Fleur de Sel
- Piment d'Espelette
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

FÜLLUNG – VORBEREITEN

Die Morcheln in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten in der Bratbutter andünsten, die Morchel hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Das Brötchen 10 Minuten in der Milch einweichen und gut ausdrücken. Das Ei mit dem Kalbshackfleisch, dem Speck, der Leber, den Morcheln, dem Bärlauch und dem eingeweichten Brötchen mit der Hand zu einer homogenen Masse verarbeiten und abschmecken.

POULETROLLBRATEN – VORBEREITEN

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die ausgelöste Poularde mit der Hautseite nach unten auf ein Brett legen, die Füllung der Länge nach in die Mitte des Fleisches geben. Das Fleisch schliessen, mit der Küchenschnur gut zusammenbinden und die Hautseite salzen. Die Bratbutter in einer Pfanne

erhitzen, das Fleisch von allen Seiten gut anbraten und mit dem Marsala ablöschen. Den Braten mit dem Frühlingsknoblauch, dem Bärlauch und den Zitronenscheiben in den Bräter legen und ca. 1,5 Stunden schmoren. Die Hitze auf 80°C reduzieren und 30 Minuten weitergaren. Den Braten aus der Pfanne nehmen und in Alufolie wickeln. Den Bratenfond durch ein Sieb giessen, nach Bedarf mit Marsala auffüllen und dickflüssig einreduzieren. Mit den eiskalten Butterwürfeln aufmontieren und abschmecken.

ANRICHTEN

Die Küchenschnur entfernen und den Pouletrollbraten in Tranchen schneiden. Portionenweise auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce nappieren. Tipp – Dazu passt hervorragend Gemüse von weissem und grünem Spargel

