

Poulet fermier, Prince de Dombes

dg: sg

«Prince de Dombes» Label Rouge, von Mieral

Die Region Dombes liegt in Ostfrankreich, zwischen Lyon und Genf. Dieses Geflügel wird im Freien gehalten und mit 80% Cerealien gefüttert. Einziger Unterschied zur Bresse-Poularde, sie bekommen keine Milch.

Das Poulet im Ganzen zu garen ist ein Kompromiss, zwischen den verschiedenen Fleischarten Brust und Keule, welche unterschiedliche Garzeiten benötigen. Um den Garvorgang der Keulen zu beschleunigen, schneide ich sie längs ein. Oder man nimmt die Schenkel ab und gart sie separat.

Für eine Knusperhaut sind die Poularden des Département Allier - dank dünnerer Haut - besser geeignet. Die Dombes- und Bresse-Hühner besitzen eine gut fettunterlegte Haut. Um sie trotzdem knusprig zu bekommen, löst man die Haut vorsichtig vom Fleisch an und gart das Geflügel abschliessend 20 Minuten bei höherer Temperatur im offenen Schmortopf.

1 Poulet de Dombes à 1.5 kg, ausgenommen

Salz & Pfeffer

2 EL Olivenöl

1 EL Butter

Je 3 Rosmarin- und Thymzweige

2 bis 3 Knobli, angequetscht

Im Ofen, nicht Holdomat zubereiten. Den Ofen auf 140 Grad vorheizen. Die Keulen längs zweimal einschneiden, die Haut vorsichtig anheben. Die Poularde aussen mit Olivenöl einreiben, innen und aussen salzen & pfeffern. Mit Gewürzen und Butter füllen.

Im Schmortopf auf der Herdplatte während 7 Minuten rundum in Olivenöl anbraten. Topf zu drei Viertel verschliessen und 2 Stunden bei 140 Grad auf Kerntemperatur 79 Grad garen.

Während des Garvorgangs das Poulet dreimal wenden und jeweils mit dem heissen Fett übergiessen.

Temperatur auf 210 Grad erhöhen, Deckel ganz abheben, Geflügel auf den Rücken legen. Die Haut während 20 Minuten auf Kerntemperatur 81 Grad knusprig backen.

Geflügel entnehmen, zerschneiden und mit Gemüse oder Ofenkartoffeln mit Paprika (siehe dort) auf Tellern oder Platte servieren.