Pouletschenkel Vallée d'Auge

dg: sg-ssg

2 Personen

2 bis 4 Pouletschenkel
2 Boskoop- oder Chanteclaire-Äpfel
1 EL und 20 g Butter
5 cl Calvados, Lemorton
2 Eigelb
1 dl Crème fraîche
Salz & Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad U/Oberhitze vorheizen.
Die Pouletschenkel salzen & pfeffern.
2 EL Butter in einem Bräter erhitzen, die Schenkel darin rundum anbraten. Deckel auflegen und 15 Minuten im Ofen garen.
Inzwischen das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen, schälen und vierteln. Die Äpfelviertel zum Poulet geben, grosszügig mit Calvados begiessen und weitere 15 Minuten in den Ofen schieben.
Zwischenzeitlich Eigelb mit der Crème fraîche gut vermischen.
Den Bratjus in ein Pfännchen umgiessen und das Poulet mit den Äpfeln warmstellen.
Die Crème fraîche zum Jus ins Pfännchen geben, mit dem Schwingbesen einschwingen. Dann die kalten Butterwürfel einarbeiten und abschmecken.
Die Pouletschenkel mit den Apfelstücken auf heissen Tellern anrichten und mit Sauce nappieren.