

Poulet de Bresse rôti

au vin jaune et morilles

Maison Valéry Miéral, Montrevel en Bresse

dg: ssg

Gebratene Bresse-Poularde mit Vin Jaune und Morcheln, das Kultgericht der französischen Gastronomie ist unglaublich Gut.

4 Personen

1 Poulet de Bresse oder Prince des Dombes, beide von Miéral

20 g Butter

2 EL Olivenöl

4 cl Bouillon

Salz & Pfeffer

Das Geflügel zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Schenkel einmal längs tief einschneiden. Aussen und innen mit Salz & Pfeffer würzen, dann binden, damit es gleichmässig gart. Im Schmortopf 2 EL Öl und 20 g Butter erhitzen. Das Geflügel darin rundum anbraten. Bouillon zugiessen und zugedeckt auf kleiner Flamme (Stufe 4 von 9) 70 Minuten garen, dabei regelmässig mit der Pfannenflüssigkeit begiessen.

Morchelsauce

1 Schalotte, gehackt

1 Knobli, gehackt

20 g Butter

200 g Morcheln frisch oder 40 g getrocknete, eingelegt

2 dl Vin Jaune d'Arbois-Jura

3 dl Crème fraîche épaisse

Salz & weisser Pfeffer

Schalotte und Knobli in Butter dünsten. Morcheln zugeben und einige Minuten anschwitzen. Vin Jaune zugiessen und auf einen Drittel reduzieren. Crème fraîche zufügen, weitere 10 Minuten köcheln, dann abschmecken.

Das Geflügel tranchieren und mit der Morchelsauce nappieren.

Mit Kartoffelpurée oder Tagliatelle servieren.

Yannick Alléno bereitet die Sauce mit 5 dl Vin Jaune, 1 dl Crème fraîche, 2 Rüebli, 2 weissen Champignon und 40 g Morcheln.

Joël Robuchon zerlegt das Poulet vor dem Garen in 8 Teile. Die Keulen werden 15 Minuten länger gegart, als die restlichen Pouletteile. Die Zubereitung der Sauce erfolgt mit 2 dl Vin Jaune, 4 dl Rahm, 2 Eigelb, Kerbel und 400 g Morcheln.

Georges blanc füllt das Poulet mit Rosmarin, Knobli, einem Zitronenviertel und gart es im Salzmantel. Er bereitet die Sauce mit Gewürzen, Vin Jaune sowie Madeira, viel Butter, Markbein und Haselnussöl.

Weinempfehlung: Einen tollen weissen Burgunder, wie Corton Charlemagne...