

Poulardenbrust mit Lauchsauce



Zutaten

4 Poulardenbrustfilets à 125–150 g
1 Schalotte
2 Stangen Porree
100 g Butter
2 EL Noilly Prat (franz. Wermut)

250 ml Weißwein
125 ml Schlagsahne
125 g Crème fraîche
2 EL feingeschnittener Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Poulardenbrustfilets waschen trocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Den Porree putzen, waschen und in Streifen schneiden. Anschließend in kochendem Salzwasser erhitzen und gut abtropfen lassen.
3. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Butter zerlassen, und die Filets darin zusammen mit den Schalottenwürfeln von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und warmstellen.
4. Den Bratensatz mit Noilly Prat, Weißwein und Schlagsahne ablöschen, Crème fraîche unterrühren und etwas einkochen lassen. Den Porree hinzugeben und kurz in der Sauce ziehen lassen. Nicht kochen!
5. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, und den Schnittlauch unterrühren. Die Filets auf einem vorgewärmten Teller auf der Sauce anrichten.