



Hauptgang

Poulet-Rouladen mit Morcheln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Stück	grosse Pouletschenkel
1 EL	Bratbutter
100 gr	Gemüsewürfel oder sehr feine Streifen (Brunoise: Karotten, Lauch, Sellerie)
25 gr	Spitzmorcheln ,getrocknete. In lauwarmem Wasser einweichen. In Streifen schneiden.
4 Stück	Pouletleber, am Stück, in frischer Butter leicht angebraten
3 dl	Weisswein, trocken
4 dl	Rahm (Sahne)
1 grosse	Zwiebel, geschält und fein gehackt
20 gr	Butter
2 EL	glattblättrige Petersilie, die Blätter davon fein gehackt

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 100 Grad vorheizen
Bratpfanne, Pouletschenkel	Die rohen Pouletschenkel seitlich einschneiden bis auf den Knochen. Den Knochen herauslösen und das Pouletschenkel flach auslegen (Haut nach unten). Mit einem Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) würzen.
Gemüsewürfel	Die Gemüsewürfel kurz in etwas Hühnerbouillon blanchieren. Abtropfen lassen und auf den Pouletschenkel verteilen . Mit etwas Aromat sowie Pfeffer würzen.
Pouletleber	Die gewürzte Hühnerleber in heisser Butter kurz braten. Je eine Leber über jeden Schenkel, respektive über das Gemüse legen und die Schenkel zu Rouladen rollen und mit einem Zahnstocher fixieren.
Bratpfanne	In der Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Rollen auf jeder Seite ca. 4-5 Minuten braun braten. Danach die Rouladen in einem geeigneten Geschirr für 40 Minuten in den auf 100 Grad vorgeheizten Backofen geben.
Weisswein	Das Bratfett der Bratpfanne abgiessen und den Bratfond mit der Hälfte des Weissweins ablöschen und einreduzieren. Vom Feuer nehmen.
Saucenzubereitung:	In einer separaten Kasserolle die Zwiebel in der Butter andünsten. Die geschnittenen Morcheln (mitsamt dem gesiebten Einweichwasser) zufügen und etwas mitdünsten. Mit dem restlichen Weisswein ablöschen und zugedeckt einige Minuten dünsten. Mit etwas Paprika und einem Hauch Curry würzen. Den Rahm zufügen und salzen. Jetzt den aufgelösten und einreduzierten Bratenrückstand aus der Bratpfanne zufügen und die Sauce auf eine sämige Konsistenz einreduzieren.
Petersilie	Die Rouladen anrichten und mit der Sauce nappieren. Mit Petersilie bestreuen. Dazu werden Bärlauchspätzli gereicht. Ebenso passend wären Frischeierspätzli, feine, schmale Eiernudeln oder Trockenreis.

Sollten Sie frische Morcheln (100-200 gr) erhalten, so würden diese vorzüglich in die Sauce passen.