

Getrüffeltes Poulet

Französisches Rezept für Poulet de Bresse

(Mit der Campingküche gekocht von den Kochbären)

Für 4 Portionen (als Hauptgericht in einem Menü):

1 Poulet, küchenfertig (1,2 – 1,5 kg)

1 schwarze Perigord-Trüffel, 15 g
(Tuber brumale, konserviert in Lake)
1 Schalotte
Salz
Pfeffer
20 g Butter
1/8 Liter Weißwein
150 ml Sahne
150 ml Geflügelbrühe
heller Soßenbinder
Als Beilage
250 g Makkaroni



Zubereitung :

Die Idee für dieses Rezept stammt von 1972. Damals haben wir in Frankreich ein Huhn serviert bekommen, mit Sahnesoße und einem „seltsamen“ Geschmack. Erst viel später sind wir dahinter gekommen, dass der „seltsame“ Geschmack von Trüffeln kam. Während unserem Campingurlaub 2010 wollten wir nun endlich dieses Gericht nachkochen. Im Limousin (ist ja nicht weit vom Perigord) haben wir dann eine Trüffel gekauft und sie in die Bresse mitgenommen. Dort haben wir ein Poulet de Bresse gekauft und hatten nun die wichtigsten Zutaten für das getrüffeltes Poulet.

Das küchenfertige Poulet de Bresse waschen und abtrocknen. Vom Hals her mit den Fingern die Haut an der Brust öffnen und jeweils zwei dünne Trüffelscheiben hinein schieben. Den Pürzel abschneiden und vom Pürzel her die Haut über den Schenkeln anheben und ebenfalls jeweils eine Trüffelscheibe darunter schieben. Das Poulet innen und außen salzen und pfeffern. In der Butter ringsum anbraten, heraus nehmen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. In der Butter anbraten.

Mit Weißwein und Geflügelbrühe aufgießen, das Poulet zugeben und auf kleiner Flamme 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Sahne, die restliche fein gewürfelte Trüffel und die Trüffellake zugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Da wir das getrüffeltes Poulet mit einer Brennstelle auf der Campingküche gemacht haben, haben wir nun das Poulet beiseite gestellt, die Makkaroni gekocht und anschließend das Poulet wieder erwärmt und die Soße mit hellem Soßenbinder etwas angedickt.