

Verjus-Dressing für Blattsalate

mit der Campingküche zubereitet von den Kochbären

Für 2 Portionen:

- 2 EL Verjus de Bourgogne
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Zucker
- 2 TL Dijon-Senf
(Moutarde de Dijon Edmont Fallot)
- 200 g fertige Salatmischung
(junger Spinat, Frisée -Salat, Eichblatt rot)
- 4 Cocktailtomaten



Zubereitung :

Die Salatmischung waschen und gut trocken schütteln. Salz und Zucker im Verjus auflösen. Den Senf zugeben und mit dem Olivenöl cremig aufschlagen. Über die Salatmischung verteilen. Aufgeschnittenes Baguette dazu servieren.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte>Campingküche>Rezept: Verjus-Dressing für Blattsalate

Abwandlung wie wir Kochbären das machen würden:

Hat man getrockneten Estragon, gibt man ihn sofort nach dem Aufgießen dazu. Wir haben nicht die Geflügelbrühe aus Brühwürfel + Wasser verwendet, sondern aus der Karkasse eine Geflügelbrühe gekocht und etwas reduziert. Da wir das an Vortag gemacht haben, konnten wir das Hühnerfett trennen und davon nur einen Teelöffel verwenden. Die Bruststücke des Poulet legt man zuerst auf der Hautseite in die noch kalte Pfanne. Langsam erhitzt tritt nun genügend Fett aus. Ist die Haut schön gebräunt, kann man die Bruststücke wenden und im Hühnerfett auch auf der anderen Seite bräunen. Damit die Knusprigkeit der Haut nicht verloren geht, legt man die Bruststücke des Poulet auf die Champignons, so dass sie nicht von Flüssigkeit bedeckt sind und gart sie im offenem Topf oder stellt sie in einer Kasserolle in den Backofen.

Für die Campingküche:

Bei der Campingküche achtet man ja mehr auf eine ökonomische Kochweise. Wir haben dieses Gericht auf nur einer Kochplatte (Induktion) zubereitet. Deshalb haben wir die Schalotten – Champignons – Mischung gleich mit Senf, Crème fraîche, Estragon, Salz und Pfeffer abschmecken. Darauf achten, dass kräftig abgeschmeckt wird, da das Gericht durch das nachträglich eingelegte Poulet noch nachlässt. Dann wird der Topf zur Seite gestellt und in einer beschichteten Pfanne die Poulet-Brust zuerst auf der Hautseite langsam angebraten. Langsam erhitzt tritt nun genügend Fett aus. Ist die Haut schön gebräunt, kann man die Bruststücke wenden und im Hühnerfett auch auf der anderen Seite bräunen. Damit die Knusprigkeit der Haut nicht verloren geht, legt man die Bruststücke des Poulet auf die Champignons, so dass sie nicht von Flüssigkeit bedeckt sind und gart sie im offenem Topf.

Das Original-Rezept sagt nichts zur Beilage. Bei der Campingküche haben wir Weißbrot dazu gegessen. Da die Soße nicht abgebunden wird, passt das sehr gut. Bei einer etwas aufwändigeren Küche könnte man Reis oder Salzkartoffeln dazu reichen.