

Gefüllte Poulardenbrust

Zutaten für 2 Portionen

1 Poulardenbrust,
1 EL Koriander grün – Paste,
2 Sardellen,
2 Cocktailtomaten,
1 EL gehackte Blatt Petersilie,
1 Tasse Hühnerbrühe (instant),
2 EL Sherry medium,
1 EL Sonnenblumenöl,
Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
Zur Garnierung : Blatt Petersilie,
Tomatenscheiben



Zubereitung :

Die Poulardenbrust kurz unter kaltem Wasser abspülen und abtrocknen. Dann in die Mitte eine Tasche schneiden. Leicht salzen und pfeffern. Dann in die Tasche die Koriander-Paste streichen, 1 Sardelle und ein paar Tomatenscheiben, sowie etwas gehackte Petersilie geben. Nun die Poulardenbrust mit Haushaltsgarn zusammenbinden. Alternativ gehen auch kleine Holzspieße. Das Öl erhitzen und die Poulardenbrust kräftig von allen Seiten anbraten. Dann die Poulardenbrust und den Sherry zugeben und ca. 20 Min. köcheln lassen.

Zum Servieren die Holzspieße bzw. das Haushaltsgarn entfernen und die Poulardenbrust schräg in ca. 1,5 cm dicke Scheiben aufschneiden. Teller mit Blatt Petersilie und einigen Tomatenscheiben garnieren.

Als Beilage zur gefüllten Poulardenbrust ein Kartoffel-Karotten-Gratin servieren.

Tipp von www.kochbaeren.de: Ein echtes A.O.C. Bresse Huhn bekommen sie in Deutschland nicht so einfach. Es gibt aber auch in Deutschland engagierte Geflügelzüchter, die Wert auf Qualität legen und ihr Geflügel artgerecht halten und füttern. Einer, der sich auch mit der Aufzucht von Bressehühnern befasst ist Herr Krötz. [Lesen Sie hier mehr über Bressehühner in Deutschland.](#)