

Gefüllte Poulet-Brust vom Bressehuhn

Suprême de poulet de Bresse farci à la julienne de légumes sauce au Gamay du Bugey

Zutaten für 2 Portionen:

2 Flügel mit Bruststück und Haut

(vom Bressehuhn)

weißer Pfeffer aus der Mühle,

Salz,

2 EL Butter

1 EL eiskalte Butter,

300 ml Rotwein (wenn möglich Rotwein von Gamay-Trauben aus dem Burgund),

je 100 g Lauch (Porree), Staudensellerie und Karotte,



Zubereitung :

Lauch, Staudensellerie und Karotte putzen und in schmale Streifen schneiden. Mit 1 EL Butter in einem Schmortopf 5 Minuten glasig dünsten. Salzen und pfeffern. Die Hühnerbrüste mit einem scharfen Messer seitlich der Länge nach einschneiden, salzen und pfeffern und die entstandene Tasche mit 1 EL Gemüse füllen und mit Zahnstocher zustecken. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Dann die Hühnerbrust-Flügelstücke in einer Pfanne mit 1 EL Butter rundherum kräftig anbraten. Das ganze mit dem Wein ablöschen und offen im Backofen noch 20 Min. weitergaren. Zum Schluss das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce mit 1 EL eiskalter Butter aufschlagen.

Auf vorgewärmten Teller sofort die Soße mit der gefüllten Hühnerbrust anrichten. Das restliche Gemüse dazugeben und servieren.

Dazu reichen Sie Tagliatelle.

Anstatt die Soße mit Butter aufzuschlagen und dabei noch mehr Fett hineinzubringen können Sie diese auch mit 2 TL violetten Senf binden. Wir haben es probiert und waren begeistert.

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.](#)