

Poulardenbrust in Zitronensoße

Zutaten für 4 Portionen:

1 Poulardenbrust , (beide Seiten je ca. 300 g)
400 g Tagliatelle nach unserem Grundrezept für selbstgemachte Nudeln,
frisch gemahlener Pfeffer,
Salz,
2 EL Olivenöl,
3 unbehandelte Zitronen,
1 EL gehackte Blattpetersilie,
2 Knoblauchzehen,
2 EL Apfelsaft,
1 Prise Zucker,



Zubereitung:

Den Nudelteig nach unserem Grundrezept herstellen. Den Backofen auf 160 °C vorwärmen. Die Poulardenbrust waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Öl goldbraun braten. Im Backofen bei 160 °C durchziehen lassen.

Zitronen heiß abbürsten, eine Zitrone schälen, das Weiße mit einem scharfen Messer entfernen und die Schale in sehr dünne Streifen schneiden. Das Weiße gut entfernen, es wird bitter! Siehe dazu unser Tipp Orangenzesten. Die Zitronen halbieren und vier Zitronenscheiben für die Garnierung abschneiden. Die Zitronen auspressen. Die Petersilie fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Nudelteig hauchdünn auswellen, aufrollen und in schmale (3 mm) Streifen schneiden.

Nudelwasser aufstellen. Restliches Olivenöl in die Pfanne geben, Knoblauchscheiben goldbraun anbraten, mit Zitronensaft und 2 EL Apfelsaft ablöschen. Zitronenstreifen (Zitronenzesten) und 2/3 der Petersilie zugeben und 2 Minuten dünsten lassen. Mit einer Prise Zucker abschmecken.

Wenn das Nudelwasser kocht, 1 TL Salz zugeben und die Tagliatelle ins sprudelnd kochende Wasser geben. Hitze reduzieren und 4 Minuten garen. Die Nudeln abgießen und auf zwei Pasta-Teller verteilen. Sofort mit der Zitronensoße vermengen, damit sie nicht zusammenkleben.

Die Poulardenbrust in Scheiben schneiden und auf den Nudeln anrichten, etwas salzen. Mit den Zitronenscheiben und der restlichen Petersilie garnieren.

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.](#)