

### Pouletbrust mit Radicchiosoße

Diese ausgefallene Soße passt zu allen hellen, kurz gebratenen Fleischsorten. Die leicht bittere Note der Radicchiosoße gibt dem hellen Fleisch den richtigen Pepp.

#### Zutaten für 2 Portionen:

1 Pouletbrust , (beide Seiten je ca. 200 g)  
etwas Mehl,  
Bratöl,  
Salz und Pfeffer.

#### Für die Radicchiosoße:

50g Lauch (nur das Weiße),  
250g Radicchio,  
20g Butter,  
50 ml Weißwein,  
200 ml Gemüsebrühe,  
4 rosa Pfefferkörner,  
Salz.



#### Zubereitung:

Den Lauch putzen und fein schneiden, in der Butter dünsten. Den Radicchio putzen, vierteln, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Nach ca. 5 Min. zum Lauch geben, mit Weißwein ablöschen und die Gemüsebrühe zugeben. salzen und die Pfefferkörner zugeben. 15 Min. köcheln lassen.

Die Pouletbrust kurz abspülen unter fließendem Wasser, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben. In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und das Fleisch rundherum goldgelb anbraten.

Den Backofen in der Zwischenzeit auf 160 Grad vorheizen. Die angebratene Pouletbrust in den Backofen stellen und durch garen lassen.

Die Radicchiosoße im Mixer pürieren.

#### Serviertipp :

Etwas Radicchiosoße auf das Teller geben, die aufgeschnittene Pouletbrust dazu garnieren. Die restliche Radicchiosoße getrennt dazu reichen.

Dazu passt Stangenweißbrot und Karottengemüse.

Tipp von [www.kochbaeren.de](http://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.](#)