

## Getrüffeltes Poulet

Französisches Rezept für Poulet de Bresse

Für 4 Portionen (als Hauptgericht in einem Menü):

1 Poulet, küchenfertig (1,2 – 1,5 kg)

1 schwarze Perigord-Trüffel, 15 g  
(Tuber brumale, konserviert in Lake)  
1 Schalotte  
Salz  
Pfeffer  
20 g Butter  
1/8 Liter Weißwein  
150 ml Sahne  
150 ml Geflügelbrühe  
heller Soßenbinder  
Als Beilage  
250 g Makkaroni



### Zubereitung :

Wir hatten für dieses Gericht in Sarlat (nicht weit vom Perigord) eine schwarze Trüffel mitgenommen und dann in der Bresse ein Poulet de Bresse gekauft. Leider als „Effilé“ – Ausgenommen (ohne Därme) aber mit allen Innereien, also auch Leber, Galle, Magen, Nieren u.s.w.) und mit Kopf, Hals, Füßen. Um es küchenfertig zu machen mußte ich es hinten aufschneiden, tief hinein langens und die Innereien herausziehen. Besser man kauft das Poulet „Prêt-à-cuire“ – ausgenommen, ohne Innereien, ohne Hals und ohne Füße. Das küchenfertige Poulet de Bresse waschen und abtrocknen. Vom Hals her mit den Fingern die Haut an der Brust öffnen und jeweils zwei dünne Trüffelscheiben hinein schieben. Den Pürzel abschneiden und vom Pürzel her die Haut über den Schenkeln anheben und ebenfalls jeweils eine Trüffelscheibe darunter schieben. Das Poulet innen und außen salzen und pfeffern. In der Butter ringsum anbraten, heraus nehmen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. In der Butter anbraten.

Mit Weißwein und Geflügelbrühe aufgießen, das Poulet zugeben und auf kleiner Flamme 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Sahne, die restliche fein gewürfelte Trüffel und die Trüffellake zugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Da wir das getrüffeltes Poulet mit einer Brennstelle auf der Campingküche gemacht haben, haben wir nun das Poulet beiseite gestellt, die Makkaroni gekocht und anschließend das Poulet wieder erwärmt und die Soße mit hellem Soßenbinder etwas andickt.