

Gebratene Poularde

Materialanforderung für 4 Portionen

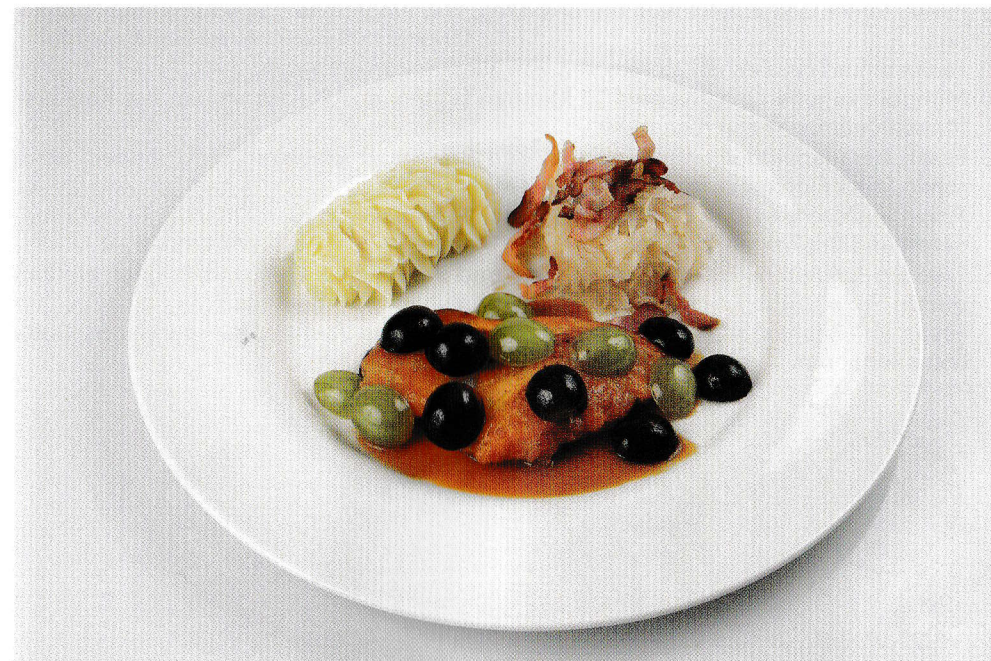
- 1.600 g Poularde (1 Stück)
- 60 g Fett
- 200 g Mirepoix
- 0,4 l braune Brühe
- 30 g Butter

Gewürze: Salz, weißer Pfeffer

Arbeitsweise

- ① Poularde innen und außen würzen, bridieren.
- ② Fett in einer Bratpfanne erhitzen und Poularde auf beiden Seiten im Ofen bei 220 °C anbraten.
- ③ Poularde auf den Rücken legen und bei 180 °C fertig braten, mehrmals begießen, Mirepoix zugeben.
- ④ Die Poularde aus der Bratpfanne nehmen, Fett abgießen, Bratensatz mit braunem Fond ablöschen und aufkochen, reduzieren, Soße abschmecken, passieren und mit Butter montieren.
- ⑤ Poularde auslösen, anrichten, Soße extra geben.

Fasan nach Winzerinart



Materialanforderung für 2 Portionen

- 1 Fasan
- 80 g unbehandelter Speck
- 50 g Mirepoix
- 0,2 l Wildfond
- 0,1 l Rotwein
- 20 g Butter

Gewürze: Salz, Pfeffer, Cognac

- Garnitur: 200 g Weintrauben
- 20 g Butter
- Gewürze: Zucker, Cognac