



Chicken Curry

Quelle HGF

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1200	g	Poulet pfannenfertig Gewürzsalzmischung für Geflügel
20	g	Weissmehl
40	g	Bratbutter
100	g	Zwiebeln geschält
80	g	Äpfel geschält, entkernt
5	g	Kokosflocken
20	g	Curry Madras
120	g	Weisswein
500	g	Heller Geflügelfond
1	Stk.	Gewürzsäcklein
40	g	Kokosmilch ungesüsst
40	g	Vollrahm Salz

Garnitur

80	g	Apfel, geschält, entkernt
10	g	Butter

Vorbereitung

1. Die Poulets wie für Sauté in 8 Stücke zerlegen.
2. Die Zwiebeln hacken, die Äpfel in feine Scheiben schneiden.
3. Gewürzsäcklein aus Thymian, Sternanis, Lorbeerblatt und weissen Pfefferkörnern bereitstellen.
4. Äpfel für die Garnitur in 5 mm grosse Würfel schneiden.

Zubereitung

5. Die Pouletstücke würzen und mit Weissmehl bestäuben.
6. Bratbutter in einem Rondeau erhitzen und die Zwiebeln ohne Farbgebung andünsten.
7. Die Pouletstücke begeben und mitdünsten, den entstehenden Saft sirupartig einkochen.
8. Apfelscheiben, Kokosflocken und Currypulver begeben, mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen.
9. Den hellen Geflügelfond, die Kokosmilch und das Gewürzsäcklein begeben.
10. Aufkochen lassen und öfters abschäumen, zugedeckt weich dünsten.
11. Die Bruststücke haben eine kürzere Garzeit und müssen vorher herausgenommen werden.
12. Die Pouletstücke aus der Sauce herausstechen und warm stellen, das Gewürzsäcklein entfernen.
13. Die Sauce mit einem Stabmixer fein mixen, passieren und nochmals aufkochen.
14. Den Vollrahm begeben, zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken.
15. Die Pouletstücke begeben, erhitzen.
16. Apfelwürfel in Butter kurz sautieren, dem Gericht begeben, mischen und anrichten.



Gebratene Mastpoularde mit Rosmarinjus

Quelle HGF

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1200	g	Poularde pfannenfertig
2	Stk.	Rosmarinzweige (1)
20	g	Butter (1)
		Gewürzsalmischung für Geflügel
30	g	Sonnenblumenöl high oleic
80	g	Matignon bunt
2	Stk.	Rosmarinzweige (2)
80	g	Weisswein
200	g	Kalbsjus braun gebundenen
20	g	Butter (2)

Garnitur

4 Stk. Rosmarinzweige

Vorbereitung

- ✓ Poularde mit Rosmarin (1) und Butter (1) füllen, innen würzen und binden.

Zubereitung

- ✓ Poularde aussen würzen und im heissen Öl allseitig anbraten.
- ✓ Hitze reduzieren und im Ofen unter öfterem Arrosieren braten.
- ✓ Im Verlauf des letzten Drittels des Bratprozesses Matignon und Rosmarin (2) begeben und mitbraten.
- ✓ Garpunkt kontrollieren, dann Poularde im Rechaud auf der Brust abstehen lassen.
- ✓ Überschüssiges Öl abgiessen und Bratensatz mit Weisswein ablöschen, einkochen lassen.
- ✓ Mit Kalbsjus auffüllen und Sauce einige Minuten zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.
- ✓ Durch ein Sieb passieren und mit Butter verfeinern.
- ✓ Die Poularde tranchieren, anrichten und mit dem Rosmarinjus angiessen.
- ✓ Mit Rosmarinweig garnieren.
- ✓ Restliche Sauce separat servieren.



Geflügelblankett mit Pilzen

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1200	g	Poularde, pfannenfertig
600	g	Geflügelfond hell
120	g	Weisswein
120	g	Gemüsebündel (Bouquet garni) für weisse Fonds
1	Stk.	Gewürzsäcklein
		Salz
20	g	Butter
25	g	Weissmehl
40	g	Vollrahm 35%
5	g	Zitronensaft
		Salz, Pfeffer weiss, aus der Mühle

Garnitur

150	g	Mischpilze
20	g	Butter
		Salz, Pfeffer weiss, aus der Mühle
2	Stk.	Petersilienzweige glattblättrig

Vorbereitung

- ✓ Die Poularde wie für Poulet sauté in 8 Stücke zerlegen.
- ✓ Im heissen Salzwasser blanchieren und abschütten, zuerst heiss, dann kalt abspülen.
- ✓ Gewürzsäcklein bestehend aus Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und weissen Pfefferkörnern bereitstellen.
- ✓ Weissmehl in Butter zu einem hellen Roux andünsten und erkalten lassen.
- ✓ Mischpilze rüsten und je nach Grösse schneiden.
- ✓ Petersilie waschen trocken tupfen, entstielen und fein hacken.

Zubereitung

- ✓ Geflügelfond, Weisswein, weisses Gemüsebündel, Gewürzsäcklein und Salz während 5 Minuten kochen lassen und des Öfteren abschäumen.
- ✓ Die blanchierten Poulardenteile dazugeben und knapp am Siedepunkt weich sieden (die Bruststücke haben eine kürzere Garzeit und müssen vorher herausgenommen werden).
- ✓ Poulardenteile herausnehmen und zugedeckt warm stellen.
- ✓ Geflügelfond mit Gemüsebündel unter Rühren zum Roux geben und aufkochen.
- ✓ 20 Minuten leicht sieden lassen, Gemüsebündel und Gewürzsäcklein entfernen.
- ✓ Sauce durch ein Drahtspitzsieb passieren.
- ✓ Sauce mit Rahm und Zitronensaft verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ✓ Die Poulardenteile enthäuten und wieder in die Sauce geben, nicht mehr kochen lassen.
- ✓ Die Pilze in der Butter sautieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen.
- ✓ Poulardenstücke anrichten, mit der Sauce nappieren und die Pilze darüber verteilen..



Geflügelfrikassee mit Estragon

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1200	g	Poulet pfannenfertig
		Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle
30	g	Weissmehl (1)
30	g	Bratbutter
80	g	Zwiebeln, geschält
80	g	Weisswein
20	g	Weissmehl (2)
400	g	Geflügelfond hell
1	Stk.	Gewürzsäcklein
80	g	Saucenhalbrahm 25% eingedickt
10	g	Estragonessig
2	Stk.	Estragonzweig

Vorbereitung

- ✓ Die Poulets wie für Poulet sauté in 8 Stücke zerlegen.
- ✓ Die Zwiebeln fein hacken.
- ✓ Estragon waschen, zupfen, trockentupfen und grob hacken (Stiele für das Gewürzsäcklein verwenden).
- ✓ Gewürzsäcklein aus Estragonstielen, weissen Pfefferkörnern, Lorbeer und Thymian bereitstellen.
- ✓ Gehackten Estragon im Estragonessig aufkochen.

Zubereitung

- ✓ Die Pouletstücke würzen und leicht mehlen (1).
- ✓ Bratbutter in einem Rondeau erhitzen. Zwiebeln und die Pouletstücke hineingeben und dünsten, bis sich ein sirupartiger Saft gebildet hat.
- ✓ Mit Weisswein ablöschen und sirupartig einkochen lassen.
- ✓ Mit dem restlichen Weissmehl (2) stäuben und mit dem Geflügelfond knapp bedecken und aufkochen.
- ✓ Das Gewürzsäcklein begeben und zugedeckt im Ofen oder auf dem Herd dünsten, des Öfteren abschäumen.
- ✓ Bruststücke (haben eine kürzere Garzeit), etwas später die Schenkelstücke und das Gewürzsäcklein mit einer Schaumkelle herausnehmen und die Poulethaut entfernen.
- ✓ Dünstfond mit den Zwiebeln fein mixen und durch ein Drahtspitzsieb passieren.
- ✓ Saucenhalbrahm begeben und zur gewünschten Konsistenz einkochen.
- ✓ Die Sauce mit dem Estragonessig und den Estragonblättern verfeinern.
- ✓ Pouletstücke wieder in die Sauce geben, erhitzen und servieren.

Geschmorte Mastpoularde in Merlot-Sauce

Quelle HGF

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1200	g	Mastpoularde pfannenfertig
		Gewürzsalzmischung für Geflügel
10	g	Weissmehl
20	g	Sonnenblumenöl high oleic
10	g	Cognac
20	g	Butter
40	g	Schalotten, geschält
250	g	Rotwein Merlot
200	g	Geflügelfond braun gebunden
		Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle

Vorbereitung

1. Die Poularde wie für Poulet sauté in 8 Stücke zerlegen.
2. Schalotten fein hacken.

Zubereitung

3. Die Poulardenstücke würzen und im Mehl wenden.
4. Im Sonnenblumenöl hell ansautieren und das Öl abgiessen.
5. Die Poulardenstücke mit Cognac flambieren und herausnehmen.
6. Butter zum Bratensatz geben und die gehackten Schalotten darin andünsten.
7. Mit Merlot ablöschen und sirupartig einkochen lassen.
8. Mit dem gebundenen Geflügelfond auffüllen. Die Sauce etwas einkochen lassen.
9. Zuerst die Schenkelstücke, etwas später die Bruststücke in die Sauce geben.
10. Unter dem Siedepunkt im Ofen zugedeckt fertig schmoren.
11. Die Poulardenstücke herausnehmen und warmstellen.
12. Die Sauce zur gewünschten Konsistenz einkochen, evt. leicht binden, abschmecken und passieren.
13. Die Poulardenstücke anrichten und mit der Sauce nappieren.



Grilliertes Hähnchen amerikanische Art

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1400	g	Poulet pfannenfertig (2 Stück zu 700 g)
		Gewürzsalzmischung für Geflügel
60	g	Mie de pain/weisses Paniermehl
40	g	Butter

Marinade

40	g	Sonnenblumenöl high oleic
5	g	Senfpulver
		Cayennepfeffer gemahlen
		Pfeffer weiss gemahlen
1	Stk.	Rosmarinweig

Garnitur

300	g	Tomaten
		Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle
80	g	Specktranchen geräuchert
150	g	Geflügelfond braun gebunden
15	g	Butter kalt
		Tabasco rot

Vorbereitung

- ✓ Die Rückenknochen der Poulets herausschneiden und die Brustknorpel entfernen.
- ✓ Die Poulets plattieren.
- ✓ Die Haut links und rechts des Brustknorpels einschneiden und die Beine durchstecken.
- ✓ Den Rosmarin waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.
- ✓ Die Marinadezutaten vermischen.
- ✓ Die Poulets beidseitig mit der Marinade einstreichen und 15-30 Minuten marinieren.
- ✓ Die Tomaten waschen und halbieren.

Zubereitung

- ✓ Überschüssige Marinade abstreifen und beiseite stellen.
- ✓ Die Poulets würzen und mit der Hautseite zuerst auf den heissen Grill legen.
- ✓ Unter zeitweisem Wenden beidseitig gitterartig grillieren.
- ✓ Die Brustknöchlein entfernen und nochmals mit der Marinade bepinseln.
- ✓ Die Poulets auf ein Backblech legen, die Oberseite mit Mie de pain bestreuen und mit Butter beträufeln.
- ✓ Im Ofen bei stärkerer Oberhitze überkrusten und gleichzeitig fertig garen.
- ✓ Die Tomatenhälften würzen und unter dem Salamander garen.
- ✓ Die Speckscheiben grillieren.
- ✓ Gebundenen braunen Geflügelfond etwas einkochen, mit Butterflocken aufmontieren und mit wenig Tabasco pikant würzen.
- ✓ Schenkel zuerst abtrennen und halbieren, anschliessend die Brust längs halbieren und anrichten.
- ✓ Mit den Tomaten und dem grillierten Speck garnieren.
- ✓ Sauce separat dazu servieren.



Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

Zutaten

480	g	Pouletbrüstchen ohne Haut
400	g	Geflügelfond hell
80	g	Gemüsebündel (Bouquet garni) für weisse Fonds
30	g	Mehlbutterm
80	g	Vollrahm 35%
10	g	Zitronensaft

Garnitur

250	g	Gurken, geschält
80	g	Tomaten geschält, entkernt
20	g	Butter
1	Stk.	Dillzweig
		Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle

Vorbereitung

1. Das weiche Kerngehäuse der Gurken mit einem Ausstechlöffel entfernen.
2. Die Gurken anschliessend in Stäbchen schneiden.
3. Tomaten in Streifen schneiden.
4. Dill waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Zubereitung

5. Den hellen Geflügelfond zusammen mit dem Gemüsebündel aufkochen.
6. Die Pouletbrüstchen hineingeben und bei maximal 85 °C pochieren.
7. Herausnehmen und in wenig Geflügelfond warm stellen.
8. 2/3 des Pochierfonds aufkochen, mit Mehlbutterm binden und den Vollrahm begeben.
9. Zur gewünschten Konsistenz einkochen und mit Zitronensaft verfeinern.
10. Die Gurken in Butter dünsten, anschliessend die Tomatenstreifen begeben und kurz schwenken.
11. Gehackten Dill begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Pouletbrüstchen trockentupfen und fächerartig tranchieren.
13. Mit wenig Sauce nappieren und mit dem Gemüse garnieren.
14. Restliche Sauce separat dazu servieren.