



«Das Geflügel stellt uns vor ein Problem in der Küche, haben doch Schenkelfleisch und Brustfleisch unterschiedliche Garzeiten.»

POULARDE DE BRESSE

Das Geflügelfleisch ist fest und aromatisch – so, wie wir es heute kaum mehr kennen

Für das Anrichten des zubereiteten Geflügels auf einer Servierplatte existiert eine präzise Gestaltungsvorgabe im Rezept von Paul Bocuse: *Zum Servieren auf einer heissen länglichen oder runden Platte die Karkasse in der Mitte anrichten. Rechts und links davon die Flügelspitzen und die Füße, an die Enden Hals und Kaumagen. Die übrigen Innereien, vor allem die Leber, werden für andere Gerichte verwendet. Auf die Karkasse kommen die Brüstchen, die an den Enden übereinander gekreuzten Schenkel und schliesslich die Flügel. Die nochmals abgeschmeckte und fertig gestellte Sauce darübergiessen, so dass alle Teile von ihr überzogen sind.* (Textpassage aus *La Cuisine du Marché*, Paris: Flammarion, 1976, S. 430)

An Ostern wollen wir eine Pouarde de Bresse festlich auftischen. Wir haben dafür im Kochbuch von Paul Bocuse nachgelesen. Seine *Cuisine du Marché* versteht sich als eine Küche, mit frischen und guten Produkten aus der Umgebung, die den Bezug zu Küchentradition beibehalten will. Im Kochbuch von 1976 wurde die Garmethode mit dem idealen Garpunkt und der Textur der Speisen in Zusammenhang gebracht. Die unterschiedliche Fleischqualität und



Einkaufen | Eine Pouarde de Bresse wiegt 1.8–2.5 kg. Sie ist beim Fachhändler erhältlich oder in guten Metzgereien auf Vorbestellung. Der Kilopreis beträgt Fr. 27.00. Ein Bio-Huhn aus der Schweiz kostet ungefähr gleich viel. Wer nicht über die notwendigen Gerätschaften für das Zerschneiden des Huhnes in 8 Stücke verfügt, sollte dies vom Fachhändler machen lassen. Wichtig ist, dass alle Stück mit Knochen geschnitten werden. Es war uns leider nicht möglich ein Bressehuhn mit den Innereien und den Füßen zu erhalten.



Für 4-6 Portionen

20 g Butter

2 Karotten, gerüstet, längs in Spalten geschnitten

2 Schalotten, längs in Streifen geschnitten

1 Poularde de Bresse ca. 1,8 kg, in 8 Stücke geschnitten

2 Zweige Estragon

1 1/2 TL Fleur de Sel

1/2 TL Pfeffer weiss, frisch gemahlen

2 dl Geflügelfond

15 g Morcheln getrocknet, eingeweicht

2 EL Crème fraîche



Geflügelbrust | Die Brustteile separat anbraten oder vor dem Schmoren der übrigen Geflügelteile aus dem Bräter nehmen und in einem Backofen oder in einer Wärmeschublade bei 70°C garen. Der ideale Garpunkt für dieses Fleisch beträgt 65°C.

Die Bruststücke können auch ohne die Niedergarphase vor dem Servieren nochmals in den Bräter zurück gelegt und erwärmt werden bis zur gewünschten Kerntemperatur.

die entsprechende Garzeit von Schenkel und Brust des Huhnes wurde ebenso behandelt wie auch die Bedeutung des Bratsatzes in der Pfanne für die Sauce. Auch ein für den Schmorprozess geeigneter Bratopf wird im Rezept beschrieben. Wir haben das Rezept gekocht, geprüft und den heutigen Koch- und Essgewohnheiten angepasst.

1 | Karotten und Schalotten im Butter während 10 Minuten sachte andünsten. Die Geflügelteile begeben und 10 Minuten mitdünsten. Estragon, Fleur de Sel, Pfeffer und den Geflügelfond dazugeben und aufkochen.

2 | Die Brustteile aus dem Bräter nehmen und bei 70°C garen. Der ideale Garpunkt beträgt 65°C.

Diese Stücke können auch ohne Niedergaren vor dem Servieren nochmals in den Bräter gelegt werden, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, zugedeckt beiseite stellen.

3 | Den Bräter mit den Schenkelstücken zugedeckt während 40 Minuten bei 120°C in den Backofen stellen.

4 | Die eingeweichten Morcheln im Bräter verteilen und 2 EL Crème fraîche in den Jus geben. Den Bräter zugedeckt für weitere 20 Minuten in den 120°C heissen Ofen schieben.

5 | Die Poulardenstücke aus dem Bräter nehmen, kurz zugedeckt warm stellen. Estragon entfernen und den Jus gut durchrühren und abschmecken, eventuell etwas einreduzieren. Die Schenkelstücke in die heisse Sauce geben. Alles in einer vorgewärmten Servierschüssel anrichten, die Bruststücke dazulegen.

6 | Die Poularde de Bresse in der Schüssel oder Platte servieren, oder mit der Sauce auf heissen Tellern anrichten. Dazu passt ein Kartoffelstampf mit Wirz oder Kartoffelküchlein.

