

# Mistkratzerli an Estragon-Limonen-Sauce



## Zutaten

- 4 Stück Coquelets, klein, (Mistkratzerli)
- 2 Bund Estragon
- 4 Esslöffel Bratbutter
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

## Sauce:

- 1 Stück Schalotte, gross
- 1 Esslöffel Butter, (1)
- 2 Esslöffel Limonensaft
- 1 dl Portwein, weiss
- 0.5 dl Doppelrahm
- 50 g Butter, (2)
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Cayennepfeffer

## Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Haut der Mistkratzerli von der Öffnung her mit der Hand lockern und etwas zurückschieben. Etwa 1/3 des Estragons direkt auf das Pouletfleisch legen und die Haut wieder darüberschieben. Gut die Hälfte des verbliebenen Estragons in die Bäuche der Mistkratzerli verteilen. Den restlichen Estragon für die Sauce beiseitelegen.

2 Die Bratbutter schmelzen. Die Mistkratzerli mit der Hälfte der Butter rundum bestreichen, restliche Bratbutter beiseitestellen. Die Hühnchen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In eine feuerfeste Form oder in einen Bräter legen.

3 Die Mistkratzerli im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille je nach Grösse 25-30 Minuten braten, dabei noch etwa 2-mal mit Bratbutter bestreichen.

4 Inzwischen für die Sauce die Schalotte schälen und sehr fein hacken.

5 In einer kleinen Pfanne die Butter (1) schmelzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Mit dem Limonensaft und dem Portwein ablöschen und alles auf 1/2 dl einkochen lassen. Die Pfanne vom Feuer nehmen und den Doppelrahm beifügen. Die Sauce beiseitestellen.

6 Den verbliebenen Estragon fein hacken.

7 Wenn die Mistkratzerli fertig gebraten sind, die Sauce nochmals aufkochen. Die Butter (2) beifügen und die Sauce mit dem Stabmixer aufschlagen. Den gehackten Estragon beifügen und die Sauce mit Salz, Pfeffer sowie 1 Hauch Cayennepfeffer abschmecken.

8 Die Mistkratzerli mit der Pouletschere der Länge nach halbieren und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Sauce separat dazu servieren.

(Quelle:wildeisen.ch)