

Pouletgratin an Muskat-Käse-Sauce



Zutaten

- 2 Zucchini, mittelgross
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 4 Pouletbrüstchen, mittelgross bis gross

Sauce

- 150 g Raclettekäse
- 1.5 dl Milch
- 20 g Butter
- 2 Eigelb
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Muskatnuss, reichlich, frisch geriebene

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Enden der Zucchini entfernen, dann die Früchte ungeschält in dünne Scheiben schneiden.

2 In einer grossen beschichteten Bratpfanne etwa 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Zucchini hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf mittlerem bis grossem Feuer etwa 5 Minuten braten; die Zucchini sollen dabei leicht Farbe annehmen. In eine Gratinform geben.

3 In die gleiche Bratpfanne 1 weiterer Esslöffel Olivenöl geben und kräftig erhitzen. Die Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen. 30 Sekunden auf grossem, dann auf mittlerem Feuer insgesamt 4 Minuten braten. Auf Küchenpapier etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

4 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

5 Den Raclettekäse in kleine Würfelchen schneiden. In eine Pfanne geben und mit der Milch übergiessen. Auf kleinem Feuer unter Rühren erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Butter sowie die Eigelb unterrühren. Nochmals sorgfältig erhitzen, aber nicht mehr kochen, sonst gerinnen die Eigelb. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und reichlich frisch geriebener Muskatnuss würzen.

6 Die Pouletbrüstchen schräg in Scheiben aufschneiden und wieder in Brüstchenform zusammenschieben. Die Pouletbrüstchen nebeneinander auf die Zucchini setzen. Mit der noch heissen Käsesauce übergiessen. Sofort im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 20 Minuten überbacken. Heiss servieren.