

Pouletragout an Senf-Kräuter-Sauce



Zutaten

Für 6 Personen

300 g Saucenzwiebeln oder kleine Schalotten
0.3 Bund Thymian
6 Pouletschenkel ganz, oder je 6 Ober- und Unterschenkel
3 Pouletbrüstchen gross, siehe Rezept-Tipp
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Bratbutter
2 dl Weisswein
1 Esslöffel Olivenöl
3 dl Rahm
1 Esslöffel Senf körnig
1 gehäufte Messerspitze Muskatnuss frisch gerieben
0.5 Bund Estragon oder 1 Bund glattblättrige Petersilie
1 Esslöffel Dijon-Senf

Reichlich Wasser aufkochen. Die ungeschälten Saucenzwiebeln oder Schalotten hineingeben und etwa 1½ Minuten blanchieren. In ein Sieb abschütten und kalt abschrecken. Dann den Wurzelansatz abschneiden und die Zwiebeln aus der Schale drücken. Die Thymianblätter von den Zweigen zupfen und hacken.

Die Pouletschenkel nach Belieben häuten und wenn nötig in Unter- und Oberschenkel teilen. Die Pouletbrüstchen je nach Grösse halbieren oder dritteln. Die Pouletteile mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem Schmortopf oder Bräter die Bratbutter kräftig erhitzen. Zuerst die Pouletschenkel rundum anbraten. Herausnehmen. Dann die Bruststücke auf jeder Seite nur gerade knapp 1 Minute anbraten. Ebenfalls herausnehmen. Überschüssiges Bratfett abgiessen. Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und diesen etwa zur Hälfte kräftig einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in eine Tasse giessen und beiseitestellen.

In der Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Saucenzwiebeln oder Schalotten darin kurz anrösten.

Inzwischen den Rahm mit dem Thymian, dem körnigen Senf, der Muskatnuss sowie etwas Salz und Pfeffer gut verrühren.

Die Pouletschenkel zu den Zwiebeln oder Schalotten geben und die Rahmmischung sowie den beiseitegestellten Bratenjus dazugiessen. Aufkochen, dann zugedeckt auf kleinem Feuer 40 Minuten sanft schmoren. Die Pouletbruststücke beifügen und alles nochmals zugedeckt 12–15 Minuten leise kochen lassen.

Den Estragon oder die Petersilie fein hacken. Mit etwas heisser Saucenflüssigkeit sowie dem Dijonsenf verrühren und beifügen. Die Sauce wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.