

Pouletwürfel an feuriger Whiskysauce

Für 4 Personen

Zutaten

1 kleine Chilischote
1 Schalotte oder kleine Zwiebel
500-600 g Pouletbrüstchen
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
1/2 dl Whisky
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Tomatenpüree
2 dl leichte Hühnerbouillon
2 Esslöffel Ketchup
1 Esslöffel Worcestershiresauce
1 1/2 dl Rahm

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Schalotte oder Zwiebel hacken. Pouletbrüstchen in grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Pouletwürfel in 2 Portionen rundum je nach Grösse der Fleischstücke 2-2 1/2 Minuten anbraten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im Ofen bei 80 Grad 30-45 Minuten nachgaren lassen.
4. Bratensatz mit Whisky auflösen und durch ein Siebchen giessen. Beiseite stellen.
5. Die Butter schmelzen. Chilischote, Schalotte und Tomatenpüree andünsten. Mit Whiskyflüssigkeit und Bouillon ablöschen. Ketchup und Worcestershiresauce beifügen und alles auf knapp 1 dl einkochen lassen.
6. Den Rahm halb steif schlagen. Unmittelbar vor dem Servieren unter die leicht kochende Sauce rühren und diese wenn nötig nachwürzen. Über die Pouletwürfel geben.