

# Poulardenbrust mit Pilzfüllung auf Bockshornkleesoße mit Brokkoli und Maronenpüree



## Zutaten für 6 Personen

### Poularde mit Pilzfüllung

- 6 Poulardenbrüste
- 6 Rosmarinzwige
- 200 g altbackene Brötchen, klein geschnitten
- 30 g Butter
- 40 g Zwiebelwürfel
- 120 ml Milch
- 320 g Pilze, gemischt, gewürfelt
- 2 Eier
- etwas grünes vom Zwiebellauch
- Salz, Pfeffer und Muskat

### Maronenpüree

- 100 g Zwiebeln, klein geschnitten
- 100 g Kartoffeln, klein geschnitten
- 50 g Butter
- 500 g Maronen
- 100 g Sahne
- 100 g Milch
- 100 ml Wildfond
- 50 ml weißer Portwein
- Salz

### Brokkoli

- 700 g Brokkoliröschen
- 100 g Mandelblätter
- 100 g Butter

## Zubereitung

### Pilzfüllung

Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen, dann die Milch hinzugeben, aufkochen und auf die Brötchen geben. Die Pilze in etwas Öl anschwitzen und zu der Semmelmasse geben, kurz durchrühren, etwas abkühlen lassen dann die Eier und Frühlingslauch hinzufügen, gut durchrühren mit Salz und Muskat würzen. Beiseite stellen.

**Tipp aus der Küche:** Falls etwas Masse übrig sein sollte kann man daraus Plätzchen braten, evtluell als vegetarische Alternative.

### Maronenpüree

Zwiebeln und Kartoffeln in Butter anschwitzen. Maronen zugeben, salzen und mit Sahne, Milch, Wildfond und Portwein auffüllen. Garen, bis die Kartoffeln weich sind.

Masse in ein Sieb geben, Flüssigkeit auffangen. Maronen pürieren, mit der Flüssigkeit auf Konsistenz bringen und durch ein Sieb streichen.

Kurz erwärmen – bei kleiner Hitze, damit nichts ansetzt.

### Poulardenbrüste

Poulardenbrüste seitlich einschneiden und mit der Füllung versehen. Den Schnitt mit Rosmarinzwigen verschließen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne anbraten und im Ofen bei 160 °C ca. 20 Minuten auf einem Gitter garen.

### Brokkoli

Brokkoli in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Butter zerlassen, Mandelblätter goldbraun rösten und über den Brokkoli geben.

# Poulardenbrust mit Pilzfüllung auf Bockshornkleesoße mit Brokkoli und Maronenpüree



## Zutaten für 6 Personen

### Bockshornkleesoße

- Bratensatz der angebratenen Poulardenbrüste
- 400g Hähnchenknochen (z. B. Karkassen oder Flügel)
- 250 ml Geflügelbrühe
- ca. 500 ml Wasser (nach Bedarf)
- 50g Petersilienwurzel
- 80g Knollensellerie und Karotten
- 160g Zwiebeln
- 200g Tomaten
- 100 ml weißer Portwein
- 10 g Bockshornkleesaat
- 1 Knoblauchzehe
- 20g frischer Ingwer
- 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 2 Pimentkörner, 2 Zweige Thymian und Salz
- Speisestärke oder kalte Butter zum Binden

## Zubereitung

### Bockshornkleesoße

Hähnchenknochen mit Bratensatz kräftig anrösten, bis sie dunkel gebräunt sind. Gemüse grob würfeln, zugeben und mitschwitzen, bis die Zwiebeln leicht Farbe nehmen. Bockshornkleesaat und gewürfelte Tomaten kurz mitrösten, Knoblauch, Ingwer und Kräuter/Gewürze zufügen. Mit Portwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Mit Geflügelbrühe und Wasser auffüllen, bis die Knochen knapp bedeckt sind. Bei kleiner Hitze 1,5 Stunden köcheln lassen.

Durch ein feines Sieb passieren, Knochen und Gemüse entfernen.

Konsistenz prüfen:

- zu dünn > einkochen
- zu dick > mit Wasser verdünnen

Mit Salz abschmecken, nach Wunsch leicht mit Speisestärke binden oder mit kalter Butter montieren.

Tipp: Die Sauce kann bereits einen Tag vorher vorbereitet werden.

Wir wünschen guten Appetit!