

Poularden-Brust mit Pfeffer-Soße und Tagliatelle

Für 4 Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Mehl	100 g Hartweizenmehl	4 Eigelb
1 Ei	20 ml Olivenöl	Salz

Für die Poulardenbrust:

4 Poulardenbrüste	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 Zweige Thymian	1 TL Butter	

Für die Pfeffersauce:

1 Schalotte	1 EL Butter	2-3 TL weiße Pfefferkörner
50 ml weißer Portwein	200 ml Geflügelfond	100 ml Sahne

Salz

Für die Tagliatelle Mehl, Hartweizenmehl, Eigelbe, Ei, Olivenöl und eine Prise Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine verkneten. Wenn der Teig zu fest ist noch ca. 1-2 EL Wasser unterkneten. Wenn der Teig eine kompakte Masse hat diesen in Frischhaltefolie packen und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Poulardenbrüste mit einem scharfen Küchenmesser sauber parieren. In einer backofengeeigneten Pfanne Olivenöl erhitzen, die Poulardenbrüste auf der Haut salzen und mit dieser in die Pfanne legen und für ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze schön knusprig anbraten. Die Brüste in der Pfanne wenden, vom Feuer nehmen, Thymian und Butter zufügen. Poulardenbrüste in den vorgeheizten Ofen stellen und die Brüste für 8-10 Minuten gar ziehen lassen. Für die weiße Pfeffersauce Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und farblos mit etwas Butter in einem Topf anschwitzen. Die weißen Pfefferkörner hinzugeben und mit Portwein ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und mit Geflügelfond auffüllen. Sahne hinzugeben mit Salz abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Rollholz dünn ausrollen und zu Tagliatelle schneiden. Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser gar kochen. Auf jeden Teller in der Mitte die Tagliatelle anrichten. Die Poulardenbrust anlegen und die Pfeffersauce angießen.

Karlheinz Hauser am 18. August 2014