

Poulet im Krautstielmantel

- | | | |
|--------|-----------------------------------|---|
| 1 | Pouletbrüstli (ca 200g) | in Würfeli schneiden, im Cutter pürieren, in eine Schüssel geben |
| 1 EL | Pistazien gehackt | |
| 1 EL | Zwiebel fein gehackt | |
| 1 EL | Peterli gehackt | |
| 1 | Zitrone, die Hälfte abgerieben | |
| 1 EL | Paniermehl | |
| 1 | Ei | alles mit dem Poulet mischen |
| | Salz, Pfeffer | Masse gut würzen |
| 2 | grosse Krautstielblätter | Blätter von den Stielen abschneiden, waschen, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, auf einem sauberen Küchentuch auslegen restliche Krautstiele anderweitig verwenden |
| 2 | Pouletbrüstli (300g) | |
| | Salz, Pfeffer | Pouletbrüstli würzen, auf die Krautstielblätter legen, farce darauf verteilen, mit den Blättern fest umschliessen |
| | Küchenschnur | zu einem Packet zusammenbinden |
| 1 EL | Öl | in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen, von allen Seiten her andämpfen |
| 4 EL | Cognac | ablöschen |
| 2 dl | Geflügelfond oder Fleischbouillon | zugiessen, zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen |
| | | fleisch aus der Sauce heben, in Alu-folie einwickeln 5 Min. ruhen lassen, in der Zwischenzeit Sauce bei hoher Temperatur |
| 0,5 dl | Rahm | |
| 1 Msp | Ingwer gerieben | |
| | Pfeffer, Salz | Sauce abschmecken, nochmals kurz einkochen |
| | | Küchenschnur entfernen, in Scheiben schneiden, auf heissen Tellern servieren |
| | | Beilage nach Wahl: Teigwaren, Kartoffelstock, Couscous |

