

Rezept von Daniel Haldimann, Product Manager, Leiter Marketing & Export, HUGENTOBLER AG, Schönbühl



Gefülltes Pouletbrüstli mit "Le Parfait"

Für vier Personen:

4 Stk. grosse Pouletbrüstli (ohne Filet)

Salz, Pfeffer

1 kleine Tube "Le Parfait" oder andere Lebermusse

wenig Rotwein

2 dl. Braune Sauce

1 dl. Rahm

wenig Cognac

Zubereitung:

- Hold-o-mat auf 75°C. vorheizen mit geöffneter Entfeuchtung. Bereits jetzt schon mit mit einem GN1/1 Blech auf dem Boden (um allfällige Verschmutzungen aufzufangen) und eine Gitterrost GN 1/1 (für das Fleisch). Danke dem Gitter wird ein Auslaugen im eigenen Saft verhindert.
- Poletbrüstli einschneiden (halbieren) und aufklappen.
- Innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Innenseite ca.3mm dick mit "Le Parfait" bestreichen und das nun gefüllte Pouletbrüstli wieder zusammenlegen.
- Auf dem Grill oder in der Pfanne goldgelb anbraten, aber nicht fertigbraten, da sonst die Lebermusse rausläuft.
- Nach dem Anbraten die Poletbrüstli in den Hold-o-mat geben bei 75°C. Während ca. 30 Minuten gart das Produkt nun schön durch, ohne das es trocken wird u^nd ohne das die Lebermousse rausläuft.
- Dank der genauen Temperatur von +/- 2 Grad bleibt das Poluetbrüstli noch 2 Stunden optimal warm und saftig ohne auszutrocknen.
- Den Bratensatz mit etwas Rotwein ablöschen, mit Bratensauce auffüllen und mit dem Rahm verfeinern. Vor dem Servieren mit wenig Cognac parfümieren.

Ideal lässt sich dieses Gericht mit Reis und feinen Gemüsen kombinieren.

Als Wein ist ein leichter, aber fruchtiger Tropfen zu empfehlen, in der Schweiz gibt es genügend davon.

En guete aus dem Bernbiet wünscht Daniel Haldimann

(Anmerkung des Schreibenden: Dani Haldimann ist der geistige Vater des Hold-o-mat)