Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



POULARDE MIT TRÜFFELN (POULARDE TRUFFÉE!)

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · BACKZEIT: 1,5 STUNDEN

Eine Poularde mit Trüffeln wollte ich immer mal machen. Aber so einfach ist es doch nicht. Man sollte zuerst eine schöne Poularde finden. Dann kommt die Frage: WO bekommt man gute Trüffel? Schmeckt es so gut wie man es denkt? Wie viel Geld muss man einplanen? Wie bereite ich am bestens meine Poularde mit Trüffeln vor?

Und mit meinem Kopf voll Frage bin ich einkaufen gegangen …. in Leipzig war es doch einfach und ich habe schnell eine gute Poularde (von einer französischen Marke) gefunden. Da kenne ich mich auch aus und es war das Einfachste. Dann aber kommt die „Epreuve de la truffe!“, oder wie ich es auf Deutsch sagen würde : „Das Trüffel-Dilema“.

Wenn Ihr wie ich seid, da kennt ihr euch nicht so viel über das Thema Trüffel, außer dass es ein teurer Pilz ist. Geschmacklich relativ diskret, muss man schon eine gute Sorte treffen, um es wirklich rauszuschmecken. Leider sind auch nicht alle Feinkostläden in Deutschland „Trüffel-Spezialisten“ und es ist nicht gerade Saison in der Trüffel Hauptregion (Perigord). So habe ich mich, wie viel von euch an den Preis orientiert und die Nicht EU Herkunft aussortiert. Da bleibt nicht mehr so viele Möglichkeiten übrig. Die Auserwählte wurde also eine relativ hochpreisig schwarze Trüffel aus dem Piemont. (25 € die 2 kleinen Murmeln). Aber wenn es nur 1 oder 2 Mal im Jahr ist, geht es noch.

Ich durfte also mit dieser Edelzutat ein Weihnachtsrezept kreieren. So einfach pure Trüffel-Rezepte fand ich nicht sehr interessant und ich habe zusätzlich Äpfel, Schalotten mit ins Bot (Poularde) genommen. Ich wollte auch Nelken reingeben aber es war mir zu stark im Geschmack (aber auf den Fotos sehen sie trotzdem schön aus.). Zur Entwicklung des Trüffel-Geschmacks habe es dann schlicht gehalten und nur Salz, schwarzen Pfeffer und reichlich Butter eingepackt.

So viel mehr kam nicht rein und es war auch gut so. Das Aroma vom Trüffel war nicht sehr stark und ich vermute, dass wenn ich noch etwas anderes mitgegeben hätte, man hätte es dann gar nicht mehr gemerkt. (was schade ist, für den Preis! □□). Aber nun schwört mein Sohn nur auf Trüffel, weil es chic klingt. Na ja, es war auch sehr lecker, aber, ob es auf der Butter und dem Salz lag, oder an den schüchternen Trüffel-Geschmack, kann ich nicht 100 % sicher sein.

Also als kleiner Tipp würde ich euch empfehlen, nicht an den Preis und der Qualität der Trüffel zu sparen, oder direkt fertige Trüffel-Butter für das Rezept zu nehmen. (fragt mir bitte nicht, welche Marke … aber ich weiss, dass sich sowas immer in der Weihnachtszeit im Kühlregal findet.)

Und so ging das Rezept der Poularde à la truffe:

Zutaten für ein Poularde mit Trüffeln (Poularde truffée!) für 4 Personen:

1 Poularde, 1 mittlere Trüffel, 100 g Butter, 1 TL Salz, 1/2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 Apfel, 1 Schalotte.

1- Die Trüffel in dünnen Scheiben schneiden. Den 70 g kalte Butter in dünnen Scheiben schneiden und mit ein bisschen Salz und Pfeffer bestreuen.

2- Die Haut von der Poularde hochnehmen und die Butter und die kleinen Trüffel-Scheiben unter die Haut schieben. (Dieser Teil finde ich immer nicht so schön aber es wirkt echt Wunder! Also unbedingt nachmachen!) Die Butter und die Trüffel bitte auf beiden Seiten reinschieben bis zu den Schenkeln.

3- Die Schalotte schälen und mit dem Apfel vierteln und in die Poularde stopfen.

Die restliche Butter auf die Poularde platzieren und reichlich mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Dann heißt es „ab in den Backofen“ 30 Minuten pro 500 g : also bei uns 1h30 für unsere 1,65 kg Poularde. Und das Ganze bei 200°C Umluft.

„Et voilà le travail!“, Si’ti pas beau ? („sss’nicht schön?)

Ich freue mich auf eure Variation und Fotos und wünsche euch noch eine entspannte Vorweihnachtszeit.

BISOUS und bis bald

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de