

Pouardenbrust mit Lauchsauce



Zutaten

4 Pouardenbrustfilets à 125–150 g	250 ml Weißwein
1 Schalotte	125 ml Schlagsahne
2 Stangen Porree	125 g Crème fraîche
100 g Butter	2 EL feingeschnittener Schnittlauch
2 EL Noilly Prat (franz. Wermut)	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Pouardenbrustfilets waschen trocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Den Porree putzen, waschen und in Streifen schneiden. Anschließend in kochendem Salzwasser erhitzen und gut abtropfen lassen.
3. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Butter zerlassen, und die Filets darin zusammen mit den Schalottenwürfeln von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und warmstellen.
4. Den Bratensatz mit Noilly Prat, Weißwein und Schlagsahne ablöschen, Crème fraîche unterrühren und etwas einkochen lassen. Den Porree hinzugeben und kurz in der Sauce ziehen lassen. Nicht kochen!
5. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, und den Schnittlauch unterrühren. Die Filets auf einem vorgewärmten Teller auf der Sauce anrichten.