

## Poulardenbrust mit Feigensenfkruste auf Bärlauch- Tom ...

Kategorien: Geflügel, Huhn

Zutaten für: 1 Rezept

4		Poulardenbrüste möglichst mit Haut à 150-180 g
		Olivenöl zum Braten
		Salz und Pfeffer
2	Essl.	Feigensenf (Tessiner Feigensauce -- aus dem Feinkostgeschäft)
150	Gramm	Bärlauchblätter
6	mittl.	Fleischtomaten

### Anleitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Poulardenbrust waschen und trockentupfen. Salzen und pfeffern. Eine schwere Pfanne erhitzen, Olivenöl hineingeben und die Poulardenbrüste mit der Hautseite nach unten reinlegen.

Von jeder Seite drei Minuten anbraten, dann im Backofen mit der Hautseite nach oben nochmal etwa fünf Minuten garen.

Rausnehmen, die Hautseiten mit Feigensenf bestreichen und im 250 Grad heißen Ofen oder noch besser unter dem Grill vier Minuten gratinieren. Rausnehmen, warm stellen und noch etwas ziehen lassen. Für das Bärlauchgemüse die Fleischtomaten oben kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, entkernen und in Würfel schneiden. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen. Die Tomatenwürfel darin etwa vier Minuten schmelzen lassen.

Den Bärlauch waschen, in feine Streifen schneiden, zugeben und nur eben heiß werden lassen. Bärlauch sollte immer nur ganz kurz kochen. Mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken. Das Gemüse auf vier Teller verteilen und glattstreichen. Die Poulardenbrüste darauf anrichten und die Gnocchi dazu servieren.

: O-Titel : Poulardenbrust mit Feigensenfkruste auf Bärlauch-  
Tomaten-Gemüse

### Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann