

## Pouletwürfel in Kräuterrahm



### ZUTATEN ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

Den Backofen auf 75 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

**4 Stück** Pouletbrüstchen, Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle, **1 Esslöffel** Bratbutter

Die Pouletbrüstchen in Große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Bratbutter rundum knapp 2 Minuten anbraten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben und im 75 Grad heißen Ofen 45 Minuten nachgaren lassen.

**1 Stück** Schalotte **1 dl** Weißwein **0.5 dl** Noilly Prat (trockener, französischer Wermut) **3 dl** Vollrahm **1 Esslöffel** Parmesan frisch gerieben **1 Prise** Paprikapulver **1 Esslöffel** Basilikum gehackt **1 Esslöffel** Schnittlauch dünn geschnitten

Die Schalotte schälen und hacken. Mit dem Weißwein und Noilly Prat in ein Pfännchen geben. Die Flüssigkeit auf 25 ml (etwa 2 Esslöffel) einkochen lassen. Absieben, dabei die Schalotte gut ausdrücken.

Diesen Fond mit dem Rahm so lange einkochen lassen, bis die Sauce sämig bindet. Parmesan, Paprika und die Kräuter beifügen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zuletzt die Pouletwürfel untermischen.