

EuropaAbend 2014 mit Mario Monti

Gebratene Poulardenbrust mit Salbei, Parmaschinken und Risotto

Zutaten

- 4 Stck. Poulardenbrust à 160 g
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 200 ml Bratensoße
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Geflügelbrühe
- 50 g Schalotten fein geschnitten
- 150 g Carnaroli-Risottoreis
- 100 g Parmesan gerieben
- 150 g Butter
- 50 g Salzzitronen (Feinkostabteilung)
- 10 g Salbei
- 1 Zitrone

Zubereitung

Von der Poulardenbrust evtl. Knorpel und Knochen entfernen, die Haut auf einer Seite leicht anheben und den Parmaschinken vorsichtig zwischen Haut und Fleisch schieben. Die Brust leicht mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne auf der Haut leicht knusprig anbraten, wenden, ein Stück Butter, Thymian, Rosmarin und Knoblauch in die Pfanne geben und im Ofen fertig garen.

Schalotten in einem flachen Topf glasig anschwitzen, Reis begeben, mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen, nach und nach mit heißer Brühe aufgießen. Den Reis unter ständigem Rühren bissfest kochen (bis zu 30 Minuten). Ist der Reis gar, die klein geschnittene Schale der Salzzitrone begeben. Mit Butter und Parmesan cremig rühren. Mit Salz und 1 El Zitronensaft abschmecken.

Den Salbei ganz fein schneiden und in den Bratensaft der Brust geben, kurz schwenken, durch ein Sieb wieder in die Pfanne geben, 10 ml Weißwein zugeben und aufkochen.

Risotto in einem tiefen Teller anrichten, die Brust darauf setze und die Soße außen herum träufeln.