



Pouletschenkel mit Champignons an Wermut-Rahmsauce

Die Pouletschenkel werden nur kurz angebraten und dann zusammen mit Champignons in reichlich trockenem Wermut im Ofen geschmort. Der leicht bittere Geschmack des Wermuts gibt diesem Gericht eine leicht hintergründige Note - ein wenig exotisch. Der ganz trockene Noilly Prat ist der ideale Wermut für Saucen zu hellem Fleisch wie Geflügel oder auch Fisch und macht auch aus diesem einfachen Rezept etwas ganz Feines.

Zu diesem saucenreichen Gericht passen Reis oder Nudeln, wie die Mafaldine die mit ihren gewellten Rändern die Sauce gut aufnehmen.

Zutaten (2 Portionen)

2 Pouletschenkel (ausgebeint)
1 Schalotte
1 grosse Knoblauchzehe
4-5 Zweige frischer Thymian
120g Champignons
2dl Noilly Prat
1dl Vollrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Schalotte und Knoblauchzehe fein hacken. Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln. Champignons halbieren und in grobe Stücke schneiden.

Pouletschenkel ringsum kräftig salzen und pfeffern.

Ofen auf 200° vorheizen.

Pouletschenkel in sehr heisser Bratbutter beidseitig kurz anbraten (ca. 2 Minuten pro Seite). Schenkel aus der Pfanne nehmen und Hitze reduzieren.

Eventuell nochmals etwas Bratbutter in die Pfanne geben. Schalotte und Knoblauch zusammen mit den Champignons anbraten bis die Champignons leicht braun werden. Mit Noilly Prat ablöschen, Thymianblättchen zugeben und aufkochen lassen. Leicht salzen und pfeffern.

Pouletschenkel in die Sauce legen und die Pfanne für 25 Minuten in den Ofen schieben. Während dem Schmoren 3-4 mal mit Sauce übergossen.

Vollrahm dazugießen und kurz verrühren, Ofentemperatur auf 220° erhöhen und die Schenkel weitere 10 Minuten schmoren.





Pouletschenkel und Champignons im Noilly Prat

