Huhn Marengo ? Poulet à la Marengo

Poulet Marengo ist ein Klassiker der französischen Küche, Auguste Escoffier rezeptierte es in seinem "Guide Culinaire" und auch Paul Bocuse führte es in seinem Standardkochbuch auf. Ebenso gehört es in Italien als Pollo alla Marengo zu den Klassikern der piemontesischen Küche.

Der Legende nach hat das Gericht einen historischen Ursprung: Anno 1800 besiegte Napoleon nach einer erbitternden Schlacht bei Spinetta Marengo, einem Dorf in der Nähe von Alessandria, die Österreicher. Er bat danach seinen Leibkoch Dunand um ein zünftiges Mahl. Da dessen Vorräte am schwinden waren, musste er improvisieren, so kombinierte er Huhn, Krebse, Tomaten, Pilze, Eier und Brot zu einem Gericht, das Napoleon so gut schmeckte, dass er immer wieder danach verlangte.

Zutaten (2 Portionen)

2	Pouletoberschenkel
8	Garnelenschwänze geschält, ca. 200g
40g	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
4	Piccadilly-Tomaten
1dl	Weisswein
1dl	Hühnerbouillon
1dl	Passata di Pomodoro
1	Zweig frischer Rosmarin
2	Lorbeerblätter
150g	Champignons
2	Eier
2	Scheiben Brot
2	Zitronenschnitze
	Salz und Pfeffer
10g	Tafelbutter

2El Olivenöl
Bratbutter

Zubereitung

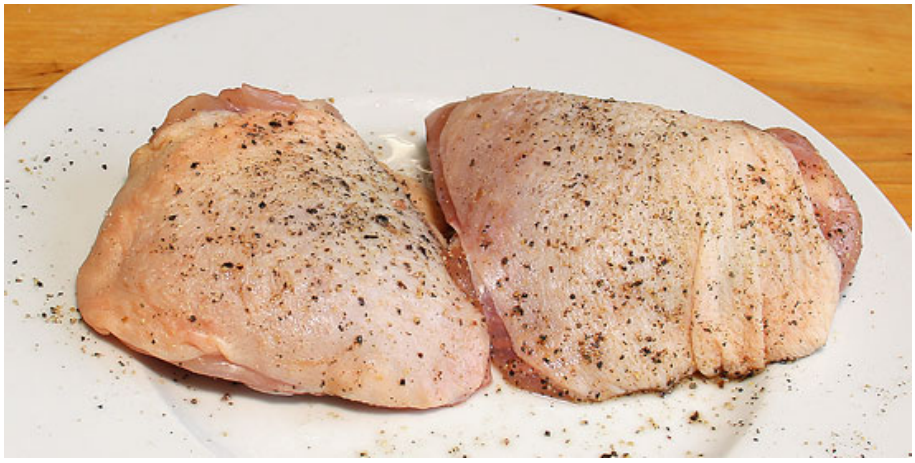
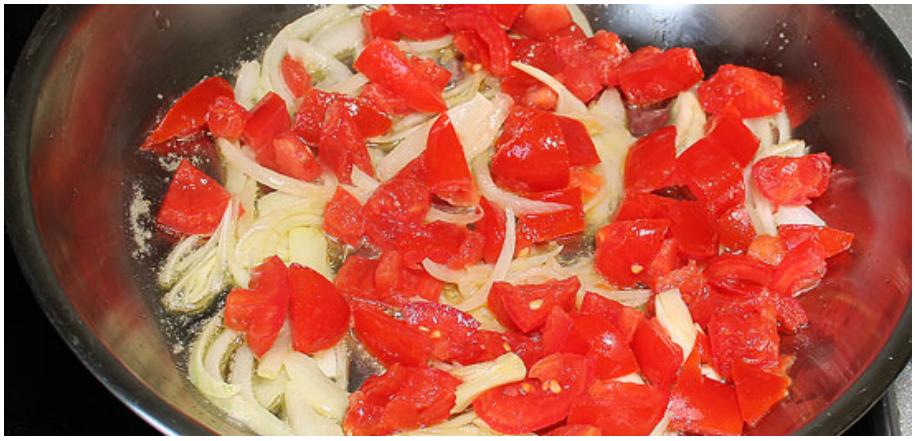
Zwiebel längs zur Schale zu Streifen schneiden. Knoblauchzehen längs halbieren. Champignons zu dicken Scheiben schneiden, grosse Exemplare vorab halbieren. Tomaten würfeln.

Pouletschenkel ringsum salzen und pfeffern.

Tafelbutter im Olivenöl schmelzen und leicht aufschäumen lassen. Zwiebel und Knoblauch sanft dünsten bis die Zwiebel glasig wird. Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten schmoren lassen. Passata, Bouillon und Weisswein zugiessen. Rosmarin und Lorbeer zugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

In einer zweiten Pfanne Champignons in Bratbutter heiss anbraten und zur Sauce geben. Pouletschenkel kräftig anbraten, in die Sauce legen und 20 Minuten schmoren lassen.

Brot im Backofen toasten.

10 Minuten bevor das Huhn gar ist, die Garnelen ca. 6 Minuten anbraten und ebenfalls in die Sauce legen.

Kurz vor dem Anrichten die Spiegeleier braten. Mit Hilfe eines Metallringes fliessen sie nicht auseinander und überdecken beim Anrichten nicht zuviel vom Gericht. Zitronenschnitze dazulegen und mit dem Toastbrot servieren.