AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	international

LACKIERTE POULETBRUST



Rezept: Thomas Martin. Meine Jakobsleiter. Südwest Verlag 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Afrikanisch-asiatischer Crossover: Hier verschmelzen die Aromen zu einem atemberaubenden Bouquet. Dazu trägt auch das Dattelpüree mit seiner fruchtigen Süsse bei.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 dl	Sojasauce	2 dl	Geflügelbouillon
1 EL	Honig	0.5	Zimtstange
4	Pouletbrust	1	Anisstern
2 EL	Öl, neutrales	1 EL	Raz el Hanout
2 EL	Schalotte, gewürfelt	2 EL	Mandeln, geschält
1 EL	Ahornsirup	50 g	Butterwürfel, kalt
2 EL	Aceto Balsamico	1 dl	Rotwein
		100 g	Dattelpüree

ZUBEREITUNG

1. Sojasauce mit Honig auf ein Viertel einkochen. Pouletbrust mit Salz und Pfeffer würzen. In ofenfester Pfanne 5-6 Min. goldbraun braten. Im vorgeheizten Ofen, bei 160° C 10 Min. in der gleichen Pfanne garen. Poulet aus Pfanne nehmen und in Alufolie ruhen lassen. Den Grossteil des Fettes abgiessen.
2. Schalotten in Pfanne goldgelb anbraten. Erst Ahornsirup und Aceto Balsamico einrühren, dann Geflügelfonds, Zimtstange, Anisstern und Raz el Hanout zugeben und Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Die gehackten Mandeln ohne Fett in einer beschichteten Pfanne braun rösten.
3. Butterwürfel nach und nach mit Schneebesen in Sauce rühren, Rotwein zugeben, kurz aufkochen. Sauce durch feines Sieb streichen und Mandeln zufügen. Pouletbrust mit Sauce bepinseln und servieren.