AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

POULETBRUST UNTER BLÄTTERTEIGHAUBE



Rezept: Elfie Casty. Geliebte Küche. Eigenverlag 1985 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Schweizer Autodidaktin Elfie Casty († 2014) hatte in den 80er- und 90er-Jahren eine grosse Fangemeinde unter Hobby-Köchen und erhielt auch in Frankreich hohe Auszeichnungen. Hier ein raffinierter Eintopf. (+20 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

30 g	Karotte	2 dl	Vollrahm
30 g	Sellerie	2 Pr	Pfeffer, weiss
30 g	Lauch	1 Pr	Cayennepfeffer
6 EL	Butter	1 Pr	Curry
4	Pouletbrust	1 EL	Zitronensaft
1 dl	Weisswein	1	Eigelb
1.5 dl	Geflügelfond	250 g	Blätterteig, rechteckig
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Karotte, Sellerie und Lauch in 4 cm lange, feine Streifen schneiden. Gemüsejulienne in aufgeschäumte Butter geben, wenig salzen und zugedeckt gardünsten.
2. Poulet mit Salz und Pfeffer würzen, in heisser Butter anbraten. Fleisch in eine Form legen. Mit der Julienne bedecken. Ofen auf 200° C vorheizen.
3. Überschüssige Bratbutter weggiessen. Bratsatz mit Weisswein auflösen, mit Geflügelfond auffüllen und stark reduzieren. Rahm zufügen, kurz aufkochen und kalte Butter in kleinen Mengen in Sauce einschwenken.
4. Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Curry, Zitronensaft, mit Wasser verquirltem Eigelb ergänzen und auf die Pouletbrust geben. Oberen Rand der Backform mit Eigelb bepinseln.
5. Den kühlen Blätterteig 2 cm rundum grösser als die Auflaufform schneiden. Vorsichtig über die Form legen. Am Rand gut andrücken. Mit Eigelb bepinseln und auf mittlerer Rille 20 Min.