Herrenkochkurs Männeriege Zofingen 19. 1. 88

M E N U E
****

Brüsselersalat
*
Poulet, gefüllt mit Thymian

Reis mit Steinpilzen
***
Weinschaumcrème

POULET, GRFUELLT, MIT THYMIAN

Zutaten für 4 (3) Personen:

1 Poulet, tiefgekühlt, ca.1,2 kg (1 kg)
Zum Bepinseln:
30 g (20 g) Butter
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. Thymian, getrocknet

Füllung:
1 mittlere (kleine) Zwiebel
3 (2) Zweige Peterli
50 g (35 g) Butter
150 g (120 g) Brot
1/2 Teel. Salz
1/2 Teel. Thymian
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Poulet über Nacht auftauen lassen, waschen und trocknen.
Füllung:
Zwiebel schälen, Peterli waschen, beides fein hacken, in Butter kurz dämpfen.
Brot in 1 cm grosse Würfeli schneiden, zufügen, mitdämpfen, würzen, ins Poulet einfüllen. Poulet mit Zahnstochern verschliessen.
Butter schmelzen, mit Salz und Thymian vermischen.
Poulet im Ofen bei 200°C im Brattopf (ohne Deckel) ca. 1 Std. braten, dabei öfters mit der Buttermischung bepinseln.
Vor dem Anrichten Zahnstocher entfernen.

REIS MIT STEINPILZEN

Zutaten für 4 (3) Personen:

1 (3/4) Beutel Steinpilze, getrocknet
1 mittlere (kleine) Zwiebel
2 (1,5) Essl. Erdnussöl
250 g (200) Vialone-Reis
7 dl Bouillon
1/2 Teel. Salz

Zubereitung:

Pilze in kleine Stücke brechen, 15 Min. in 2 dl lauwarmem Wasser einweichen. Wasser abgiessen.
Zwiebel schälen, fein hacken, im Oel kurz dämpfen.
Pilze und Reis zufügen, kurz mitdämpfen, mit Bouillon ablöschen, salzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.

WEINSCHAUMCREME

Zutaten für 4 (3) Personen:

3 (2) Eier
50 g (35) Zucker
1 Prise Salz
2,5 dl (2) Weisswein
1/2 Zitrone (Saft und Schale)

Zubereitung:

Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.
Alle Zutaten in kleines Pfännchen geben, erhitzen, aber nicht kochen und mit dem Schwingbesen schaumig rühren (ca. 10 Min.)
Sofort servieren.