



## Pouletbrüstchen mit Morcheln im Wirzmantel

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

<b>4</b>	Pouletbrüstchen	Die Pouletbrüstchen mit einem scharfen Messer so einschneiden, dass eine Tasche entsteht.
<b>8-12</b>	Wirzblätter (je nach Grösse)	Die Wirzblätter waschen. Mit einer Schere im unteren Teil die dicke Mittelrippe heraus-schneiden. Dann die Blätter im kochenden Salzwasser während 5 Minuten blanchieren. Sorgfältig herausheben und auf einem sauberen Tuch abtropfen lassen.
<b>Füllung:</b>		
<b>20 gr.</b>	Getrocknete Morcheln	Die Morcheln in warmem Wasser während ca. 30 Minuten einweichen. Dann unter fliessenden Wasser gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Kleinere Pilze ganz be-lassen, grössere der Länge nach halbieren.
<b>150 gr.</b>	Frische Champignons	Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden.
<b>1</b>	Schalotte	Die Schalotte fein hacken und in der warmen Butter andünsten. Die Morcheln und die Champignons beifügen und unter Wenden 3 Minuten mitdünsten. Dann den Weisswein und den Noilly Prat dazugiessen und voll-ständig einkochen lassen.
<b>2 EL</b>	Butter	
<b>1/2 dl</b>	Weisswein (trockener)	
<b>1/2 dl</b>	Noilly Prat (trockener Wermut)	
	Salz Pfeffer aus der Mühle	Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.
<b>1</b>	Pouletbrüstchen gross	Das Pouletbrüstchen für die Füllung wägen. Mit der gleichen Menge Rahm sehr kalt stellen. Dann im Cutter sehr fein pürieren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
	Rahm nach Gewicht des Pouletbrüstchens	



#### **Fortsetzung: Pouletbrüstchen mit Morcheln im Wirzmantel**

Je 2-3 Wirzblätter überlappend auf dem Küchentisch auslegen und mit je einem Viertel der Poulet- Rahm- Masse in der Länge der Pouletbrüstchen bestreichen.

Die Pouletbrüstchen leicht salzen und pfeffern. Mit etwa 2 Drittel der Pilze füllen und auf die Wirzblätter legen. Diese zu einem Paket verschliessen und mit der Naht nach unten in den dämpfaufsatz legen. Die restlichen Pilze für die Sauce beiseite stellen.

Den Weisswein, den Noilly Prat und die Hühnerbouillon in die Pfanne geben. Den Dämpfaufsatz mit Deckel draufstellen. Die Pouletbrüstchen während ca. 15-20 Minuten dämpfen. Dann den Dämpfaufsatz zugedeckt beiseite stellen.

Die Garflüssigkeit auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen. Dann den Saucen- oder Doppel- Rahm beifügen und die Butter stückchenweise untermischen, bis diese leicht bindet. Die restliche Pilzfüllung beifügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pouletbrüstchen in Scheiben aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Sauce umgiessen.

**Beilage:** Trockenreis