

Orangen-Buttersauce zu pochierten Pouletschenkeln

Reduktion

- 1 dl **Geflügelfond** oder Hühnerbouillon
- 1 dl **Orangensaft**, frisch gepresst
- 3 **schwarze Pfefferkörner**, zerdrückt

alles in eine Pfanne geben, Flüssigkeit auf ca. 3 Esslöffel einkochen. Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgiessen, aufkochen. Pfanne von der Platte ziehen. Hitze reduzieren



Sauce

- 150 g **Butter**, kalt, in Stücken

portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Reduktion geben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Herdplatte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist

- 1 **unbehandelte Orange**, wenig abgeriebene Schale

beigeben

- nach Bedarf **Salz und weisser Pfeffer**

würzen, sofort servieren

- 1 **Orange**, dünn abgeschälte Schale, in feinen Streifen, blanchiert und Orangenfilets

zum Garnieren

Servieren: Etwas Sauce auf vorgewärmten Tellern verteilen. Pouletschenkel darauf anrichten, mit Orangenstreifen und -filets garnieren. Restliche Sauce in einer vorgewärmten Sauciere dazu servieren.

Tips

- 2–3 Esslöffel Rahm oder Halbrahm, flaumig geschlagen, unter die Sauce mischen.
- Statt Geflügelfond abgesiebter Sud der pochierten Pouletschenkel verwenden.

Leichter

Nur die Hälfte Butter verwenden: 2 Teelöffel Maizena mit 1 dl Fond oder Bouillon, ausgekühlt, anrühren, zur Reduktion giessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, ca. 3 Min. kochen. 75 g Butter portionenweise unter Rühren beigeben.

Pochierte Pouletschenkel

4 Pouletschenkel (ca. 800 g), ohne Haut

Sud

- 1 Liter Hühnerbouillon
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Zweiglein Zitronenmelisse
- 1½ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten: Ofen auf 100 Grad vorheizen.

Sud: Alle Zutaten in einem Bratopf aufkochen, Melissenzweiglein entfernen.

Pochieren: Pouletschenkel kalt abspülen, in den Sud geben. Zugedeckt ca. 1½ Std. in der Mitte des vorgeheizten Ofens ziehen lassen. Evtl. gelegentlich heisse Bouillon nachgiessen, so dass die Schenkel immer mit Flüssigkeit bedeckt sind. **Garprobe:** Der austretende Fleischsaft muss klar sein. Vor dem Anrichten auf Haushaltspapier abtropfen.