



claro
FAIR TRADE

Rezept von Florina Manz

Pouletbrust an Schokoladensauce

Pouletbrust an Schokoladensauce

Zutaten (für 4 Personen)

1 Orange	1 Esslöffel Spicy 1001 Nacht
1 Schalotte	1 gehäufte Msp. Spicy Chili gemahlen
4 Pouletbrüstchen	1 ½ dl Weisswein
Salz und Spicy Pfeffer schwarz	1 ½ dl Hühnerbouillon
½ Teelöffel Spicy Vanille gemahlen	½ dl Rahm
2 Esslöffel Bratbutter	15 g Mascao Noir Extrême 85%
2 Zweige Rosmarin	15 g Mascao Milch

Zubereitung

- Vorbereiten**
 - Haut der Orange dünn mit Sparschäler abschälen. Schalotte schälen und fein hacken.
 - Pouletbrüstchen mit Salz, Pfeffer und Vanille würzen.
 - Feuer zur Hälfte einkochen lassen.
 - Rahm beifügen, Sauce kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Sauce aufkochen, vom Herd nehmen und beide Schokoladensorten darin auflösen, evtl. nachwürzen.
- Zubereiten**
 - Poulet in Bratbutter mit Orangenschale und Rosmarin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite je nach Dicke 3-4 Min. braten. Zwischendurch mit Bratbutter übergießen. Herausnehmen und alles in Alufolie wickeln (zum Nachgaren).
 - 1001 Nacht-Gewürz im Mörser fein mahlen, dann mit Chilipulver und Schalotte im Bratensatz leicht anrösten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Auf grossem
- Anrichten**
 - Pouletbrüstchen in feine Scheiben tranchieren, auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Sauce umgiessen. Sofort servieren.
 - Als Beilage passt Quinoa.
 - Fleischlose Variante**
 - Im Ofen karamellisierte und geschmorter Chicoree.

www.claro.ch