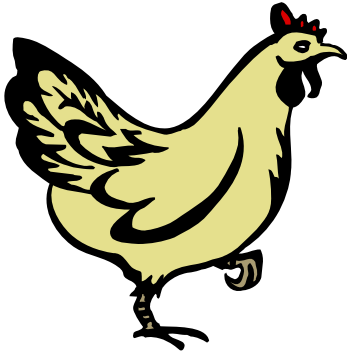


# Poulet an Morchel-Sherryrahmsauce



## Zutaten: für 4 Personen

40g getrocknete Morcheln  
3 dl Bouillon  
1 Poulet à ca. 1,5 kg  
1 El Bratbutter  
3 dl Rahm  
4 El Sherry  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

- Das Poulet in vier bis sechs Stücke schneiden, die Butter erhitzen und die Pouletteile rundherum goldbraun anbraten.
- Die eingelegten Morcheln aus der Flüssigkeit herausnehmen und in ein Sieb geben. Die Einlegeflüssigkeit durch ein Filterpapier in ein anderes Gefäß giessen (damit allfälliger Sand zurückbehalten wird).
- Das Pouletfleisch mit 1 dl Einlegeflüssigkeit ablöschen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten weitergaren.
- Nach dieser Zeit die Pouletteile herausheben und zugedeckt warmstellen.
- Den entstandenen Fond fast vollständig einreduzieren. Den Rahm zugießen, mit der Reduktion gut vermischen und erneut einkochen lassen. Die restliche Morchelflüssigkeit dazugiessen und die Sauce wieder einreduzieren.
- Die Morcheln im Sieb mit reichlich Wasser abspülen, gut abtropfen und mit Haushaltspapier etwas auspressen. Sherry und Morcheln in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Pouletstücke wenn nötig in der Sauce nochmals erhitzen. Auf eine vorgewärmte Platte anrichten. Allfällig ausgetretene Fleischsäfte unter die Sauce mischen und die Fleischstücke mit der Sauce überziehen. Wichtig für das gute Gelingen, ist das wiederholte Einreduzieren der Flüssigkeit. Die Geduld macht sich bezahlt!!