

Wolfgang Müntnich, Hotel Villa Keller, Saarburg

## Poulardenbrust mit Wurzelgemüse

Für 4 Personen

### Zutaten:

4 Poulardenbrüstchen, je 170 Gramm  
0,1 Liter Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
150 Gramm Möhren  
150 Gramm Lauch  
100 Gramm Silberzwiebeln  
100 Gramm Staudensellerie  
0,25 Liter Saar-Riesling  
0,1 Liter Geflügeljus  
0,2 Liter flüssige Sahne  
100 Gramm kalte Butter



### Zubereitung:

Die Poulardenbrüstchen von beiden Seiten würzen. Silberzwiebeln schälen, Möhren, Lauch und Staudensellerie in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Vitis-Traubenkernöl erhitzen und die Poulardenbrüstchen von beiden Seiten goldbraun braten. Nun das Gemüse zugeben, mit Riesling-Wein ablöschen und ca. 10 Minuten bei 220 Grad im Ofen garen.

Danach die Poularden und das Gemüse aus dem Fond nehmen und bei 120 Grad warm stellen. Den Fond mit der Geflügelbrühe auf ein Drittel reduzieren und mit der Sahne auffüllen. Kurz einkochen lassen und mit der kalten Butter binden.

Poulardenbrüste aufschneiden, das Gemüse dazugeben und mit der Sauce übergießen.

Beilage: handgeschabte Spätzle mit Vitis-Traubenkernmehl.