

Donnerstag

Poularde a'la Massena, Nudeln und Erbsen

1 EL Butterschmalz
1 küchenfertig dressierte Poularde
von ca. 1400g
Salz
Pfeffer
100ml Madeira

In einem großen Brattopf
zerlassen und darin

von allen Seiten gut anbraten, mit
und
würzen und mit

ablöschen. Den Backofen auf 180°C vorheizen, den
Topf zudecken und die Poularde in den Ofen schieben
und für 45 Minuten braten.

Inzwischen

400g Tagliatelle

nach Packungsanleitung al dente garen.

Nach Ende der Garzeit die Poularde aus dem Ofen
nehmen, auf eine Platte legen und im

ausgeschalteten Backofen warm halten. Für die Sauce
nochmals

100ml Madeira
300ml Wasser
2 Würfel Bratensaft

in den Topf gießen und zur Hälfte einkochen lassen.
und

dazu hinein geben und für einige Minuten köcheln
lassen. Mit

Salz
Pfeffer
1 EL eiskalte Butter

und
abschmecken.

in die Sauce geben und mit dem Schwingbesen
kräftig aufschlagen, bis eine Bindung entstanden ist.

Nun den Topf vom Feuer nehmen, die Poularde
tranchieren und zusammen mit den Nudeln und der
Sauce servieren. Dazu schmecken Buttererbsen,
Rezept siehe Archiv.