

# Neigschmeckte Ofenpoularde mit Bratkartoffelsalat und Hofgutchampignons

Rezept für 4 Personen

## Einkaufsliste:

### Neigschmeckte Ofenpoularde :

4 Stück Maispouardenbrust mit Haut und Flügelknochen  
Wildkräuterfüllung laut Rezept (s. unten)  
Salz & Pfeffer

### Wildkräuterfüllung:

100 g Butter  
1 EL Steinklee, Schafgarbe (alternativ je ein Zweig Rosmarin und Thymian)  
1 EL gehackte Blattpetersilie  
30 g frische Weißbrotkrumen (alternativ Paniermehl)  
1 Zehe Knoblauch  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

### Neigschmeckte Ofenpoularde :

Die Haut der Maispouardenbrust vom Flügelknochen aus mit den Fingern mittig ablösen. Die Kräuterfüllung mit einem Löffel unter die Haut der Poularde schieben.

Die gefüllten Maispoularde in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Hat die Poularde auf der Hautseite eine goldbraune Farbe angenommen, kurz wenden und auch auf der Fleischseite kurz braten. Anschließend bei ca. 160 Grad für 15 bis 20 Minuten auf einem Backblech im Ofen zu Ende garen.

### Wildkräuterfüllung:

Die Butter bei Raumtemperatur ca. 4 Stunden weich werden lassen. Mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.  
Die Weißbrotkrumen unterrühren.  
Die Wildkräuter grob hacken, die Knoblauchzehe schälen, ebenfalls hacken oder gegebenenfalls pressen.  
Wildkräuter und Knoblauch unter die Butter mengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Bratkartoffelsalat und Hofgutchampignons

## Einkaufsliste:

600 g kleine Kartoffeln	1 TL Zucker
150 g Steinchampignons	1 EL mittelscharfer Senf
60 g Butterschmalz	100 ml helle Rinderbrühe
2 Schalotten	1 Stück Tomate
5 EL Kräuteressig	5 g Blattpetersilie
8 EL Rapsöl	Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser abkochen. Aus Kräuteressig, Rapsöl, Zucker, Senf und Rinderbrühe eine Marinade herstellen. Die Schalotten in Würfel schneiden, die Tomaten auslösen und ebenfalls in Würfel schneiden. Blattpetersilie grob hacken und mit den Schalotten und den Tomatenwürfeln bereitstellen.

Die bissfest gekochten Kartoffeln kurz ausdampfen lassen, ungeschält in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben und die ebenfalls in Scheiben geschnittenen Steinchampignons der Reihenfolge nach in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten und Tomatenwürfel hinzufügen.

Die Bratkartoffeln mit der Kartoffelsalatmarinade übergießen. Die Blattpetersilie dazugeben und umgehend anrichten.