

Poulet in Senfrahmsauce

1. Die Pouletbrüstli auf beiden Seiten salzen und pfeffern, in einer Pfanne mit etwas Rapsöl auf der Hautseite goldbraun anbraten; wenden und kurz auf der anderen Seite ebenfalls anbraten; danach herausnehmen und zur Seite stellen.
2. Das verbliebene Öl aus der Pfanne abgiessen, den Speck darin anbraten, mit dem Weisswein ablöschen und etwas reduzieren, dann den Fond angiessen und aufkochen, danach den Rahm angiessen und einige Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen.
3. Die beiden Senfsorten mischen und das Fleisch auf der Hautseite mit der Mischung Senf bestreichen; 2–4 TL Senf für später zurückbehalten.
4. Je etwa 2–4 TL Senfmischung und Pesto in die Rahm-Weissweismischung geben und gut verrühren. Nach Geschmack noch etwas mehr von den Gewürzen begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Enden der Bohnen abschneiden und den Rest schräg in 2 cm lange Stücke schneiden.
6. Die Bohnen in Salzwasser 2 Minuten bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken; in einem kleinen Topf beiseitestellen.
7. Zum Anrichten einige Bohnen roh halbieren, fein schneiden und beiseitestellen.



Ofenkartoffeln

1. Die Kartoffeln auf einer Seite im Abstand von etwa 2 mm fächerartig einschneiden, dabei aber nicht ganz durchtrennen, so dass sie unten noch zusammenhalten. Die Kartoffeln mit dem Fächer nach oben nebeneinander in einen Bräter legen, mit etwas Öl begiessen, salzen, pfeffern und bei 230°C Heissluft für 25 Minuten im Ofen backen.
2. Knoblauch, Schalotten und Speck zwischen die Kartoffeln geben und nochmals 10 bis 15 Minuten im Ofen weiterbraten und dann den Thymian auf den Kartoffeln verteilen und nochmals 10 bis 15 Minuten im Ofen garen. Der Thymian darf dabei nicht verbrennen.
3. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und zum Schluss etwas Olivenöl-Pesto-Mischung darüber geben.
4. Wenn die Kartoffeln fast fertig sind, das Fleisch in die Senfsauce legen und erwärmen; die Bohnen separat erwärmen, zum Fleisch geben. Mit den rohen Bohnen und dem Basilikum garnieren und in der Pfanne servieren.

Zutaten für 4 Personen

Poulet in Senfrahmsauce

4 Pouletbrüstli mit Haut
1 grosse Schalotte, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
100 g Speck, in Streifen
2 dl Weisswein
1 dl Geflügelfond oder Bouillon
6 TL feiner Dijon-Senf
6 TL grober Senf
3 dl Rahm
4 TL Basilikum-Pesto
300 g grüne Bohnen plus einige mehr zum Anrichten
1/2 Bund frisches Basilikum, fein geschnitten
Salz, Pfeffer
Rapsöl

Ofenkartoffeln

500 g Raclette-Kartoffeln mit Haut
2 Schalotten, grob gewürfelt
4 Knoblauchzehen, mit der Haut geviertelt
1/2 Bund Thymian
100 g Speck, in Streifen
Grünes Pesto und Olivenöl, gemischt
Rapsöl
Salz, Pfeffer