

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### GEGRILLTE MAISPOULARDE MIT APRIKOSEN

#### Zutaten:

4 Stk.	Mais-Poulardenbrüste mit Haut à ca. 150gr
1 EL	Schalotten, fein gehackt
1 TL	Knoblauch, gehackt (nach Geschmack)
6-8 Stk.	Frische Aprikosen, gewürfelt
50-80 g	Getrocknete Aprkosen, gewürfelt
1 TL	Frische Kräuter nach Belieben (Thymian, Rosmarin)
2-3 EL	Grobkörniger Senf
etwas	Salz und Pfeffer

#### Zutaten Sauce:

2-3dl	Gemüsebouillon
1 dl	Weisswein
2 dl	Saucenrahm
1-2 EL	grobkörniger Senf
Restliche	Füllung von Aprikosen
etwas	Chiliflocken, nach Geschmack
etwas	Salz & Pfeffer

---

#### ZUBEREITUNG:

Poulardenbrüste waschen und trocken tupfen. (Füllung wird unter die Haut der Poulardenbrüste geschoben.)

Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und Knoblauch hacken. Alles mit Grobkörnigem Senf und mit den gehackten Kräutern, Mit Salz und Pfeffer würzen

Die Masse unter die Haut der Poulardenbrüste füllen und mit einem Zahnstocher oder noch besser mit Metallspiesse verschliessen.

Alufolie auf den Grill geben. Dies geht einfacher, so dass die Füllung nicht überall ausläuft.

Die Poulardenbrüste auf dem Grill je etwa 3 Minuten anbraten. Bei 100°C. während etwa 20 Minuten im Ofen ziehen lassen.

Bouillon, Weisswein, vorige Aprikosenmasse und den Rahm zusammen bis zur gewünschten Dicke einkochen lassen. Wer mag, kann die Sauce auch pürieren. Sauce mit Salz & Chiliflocken abschmecken.

Die Poulardenbrüste evtl. diagonal aufschneiden und mit Beilage nach Wunsch schön anrichten.

En guete☺.

**Tipp:** Alufolie auf den Grill geben. Dies geht einfacher, so dass die Füllung nicht überall ausläuft.