

Geflügelsalat

Geflügelsalat

Zutaten für 10-12 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [11.07.2007](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten / Zubereitung:

6 Kopfsalatherzen

Die schönen Herzblättchen auslösen, waschen und trockenschleudern.

6 Poulardenbrüstchen à ca. 120 g

Haut abziehen und die Brüstchen sauber parieren.

300 g Gemüsejulienne aus Lauch, Karotten und Sellerie

1.5 dl Geflügelfonds

Geflügelfonds und Gemüsejulienne in einer Kasserolle aufsetzen, Poulardenbrüstchen auf das Gemüse legen und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 5 Minuten pochieren. Dann neben dem Herd zugedeckt weitere 3 Minuten durchziehen lassen. Anschliessend die Brüstchen aus der Kasserolle stechen, Gemüsejulienne auf ein kleines Sieb schütten und die aufgefangene Flüssigkeit auf 3 EL reduzieren.

3 EL Weissweinessig

6 EL feines Öl

Salz

Weisser Pfeffer aus der Mühle

3 Messerspitze Dijonsenf

Abgerieben Zitronenschale

Kerbelblättchen

Aus den Zutaten eine Sauce rühren, die reduzierte Pochierflüssigkeit zufügen. Salat mit der Sauce bepinseln und auf grossen Tellern anrichten. Die Brüstchen aufschneiden, zum Salat legen und mit der restlichen Vinaigrette beträufeln. Die Gemüsejulienne dekorativ über den Salat verteilen und mit Kerbelblättchen bestreuen.