Rezept

Poulet de maïs aux pêches et olives - Maispoularde mit Pfirsichen und Oliven

Ein Rezept von Poulet de maïs aux pêches et olives - Maispoularde mit Pfirsichen und Oliven, am 12.10.2024

Zutaten

1	Maispoularde (küchenfertig, ca. ,4 kg)
6-8 Zweige	Rosmarin
	Pfeffer
400 g	Schalotten
150 ml	Hühnerbrühe
80 g	kleine schwarze Oliven
	Küchengarn zum Binden (nach Belieben)
12	Lorbeerblätter
	Meersalz
3 dickere Scheiben	durchwachsener Räucherspeck
150 ml	trockener Weißwein (ersatzweise zusätzliche Hühnerbrühe)
4 große	reife Pfirsiche
2 EL	kräftiger Honig (z. B. Garrigue- oder Heidehonig)
	ofenfeste große Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Poularde innen und außen gründlich waschen und gut trocken tupfen. Mit 10 Lorbeerblättern und 4 Rosmarinzweigen füllen und kräftig mit Meersalz und Pfeffer einreiben.

2. Die Poulardenbrust mit den Speckscheiben belegen (das verhindert ein Austrocknen des zarten Brustfleisches), die Poularde nach Belieben mit Küchengarn binden und mit der Brust nach oben in eine große Auflaufform setzen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3. Die Schalotten schälen und mit übrigem Lorbeer und Rosmarin um die Poularde herumlegen. Weißwein und Hühnerbrühe angießen. Die Poularde im Backofen insgesamt 75 Min. garen.

4. Inzwischen die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Nach 50 Min. Garzeit die Pfirsiche mit den Oliven in die Auflaufform geben und alles mit dem Honig beträufeln. Weitere 25 Min. garen, bis die Poularde knusprig und gebräunt ist und die Pfirsiche weich sind. Zum Servieren die Poularde tranchieren und die Sauce abschmecken. Mit Pfirsichen, Oliven und Schalotten servieren.