

Kräuter-Pouletbraten

Zutaten für 4 Personen

Kräutermarinade:

½ Bund Petersilie, fein gehackt

1 Bund Basilikum, fein gehackt

2 EL Pesto genovese

1 Eiweiss

1 ½ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Pouletbrüstchen, quer aufgeschnitten

Bratbutter

Für die Marinade alle Zutaten verrühren, Fleisch bestreichen, überlappend zu einem Rechteck hinlegen. Mit Küchenschnur satt zu einem Braten binden.

Fleisch in der heissen Bratbutter rundum 10 Minuten anbraten. Fleisch auf eine Platte legen und 35 – 45 Minuten in der Mitte des auf 180° C vorgeheizten Ofens fertig braten.

Die Kerntemperatur soll 75° C betragen. Herausnehmen, 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Dann aufschneiden.

Dazu passen gefüllte Kartoffeln.

Weintipp: Dazu passt ein mittelgewichtiger Tempranillo aus Spanien oder ein fruchtiger Schweizer Pinot Noir.

Aus unserem Sortiment:

Capa, Tempranillo

Rhôneblut, Pinot Noir du Valais

Vully Pinot Noir, Alexandre Schmutz