



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

### Gratinierte Austern

\*\*\*\*\*

### Poulet in Vin jaune mit Morcheln

\*\*\*\*\*

### Feigen an Traubencoulis mit Vanille Glacé

#### Zutaten:

#### Zubereitung:

#### Poulet in Vin jaune mit Morcheln

30 g	Morcheln	getrocknet
1 Stk.	Maispoulet	
	Salz, Pfeffer	
3 Zehen	Knoblauch	
1 Stk.	Zwiebel	
3 Stk.	Nelken	
3 EL	Bratbutter	
5 dl	Weisswein	trocken
2 Stk.	Lorbeerblatt	
1 Würfel	Geflügelbouillon	
1/2 Würfel	Geflügelbouillon	
300 g	Crème fraîche	
0.5 dl	Sherry	

Die Morcheln 30 Minuten in 2 dl warmem Wasser einlegen. Das Poulet in Portionen teilen, abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch grob hacken und Zwiebel mit Nelken spicken. Bratbutter in einem Schmortopf erhitzen. Pouletstücke portionenweise anbraten. Mit Weisswein ablöschen. Knoblauch, Lorbeer, Zwiebel und ein Würfel Bouillon dazugeben. Rund 40 Minuten schmoren.

Morcheln unter fließendem Wasser gut waschen. Das Wasser in dem die Pilze eingelegt waren durch ein feines Sieb oder Stück Haushaltspapier in eine Pfanne giessen. Morcheln dazu geben und mit 1/2 Würfel Bouillon köcheln, bis nur noch die Hälfte der Flüssigkeit vorhanden ist. Crème fraîche unterheben und nochmals kurz aufkochen. Sherry dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Poulet mit rotem Wildreis servieren.