

## Maispoulardenbrust Demi-Deuil

für 4 Personen

- 4 Maispoularden-Brüste mit dem Flügelansatz
- 40 g Trüffelscheiben ca.1mm dick geschnitten
- 1,5 l Hühnerbouillon



### SAUCE

- 50 g Butter
- 60 g Mehl
- 3 dl Hühnerbouillon (Kochfond)
- 3 dl Milch
- 4 dl Rahm 35%
- 40 g Trüffel in Scheiben oder kleine Streifen geschnitten
- 200 g Reis
- einige Kefen

Trüffelscheiben (so schwarz wie möglich, am besten gefroren) unter die Haut der Maispoularde schieben, nicht zu viel Haut ablösen. In der Hühnerbouillon 20-30 Min. pochieren.

Die Béchamelsauce zubereiten und Trüffelscheiben oder Streifen dazugeben.

Reis in 3 dl Salzwasser 12 Min. zugedeckt kochen.

Reis in einem Ring auf dem Teller anrichten, die Poulardenbrust darauflegen und mit wenig Sauce napieren. Die restliche Sauce separat servieren. Kefen als Garnitur dazugeben, die Farben schwarz-weiss müssen dominieren (demi-deuil=Halb-Trauer).

Als Wein empfehlen wir einen Pinot noir aus dem Drei-Seengebiet.