

## **Poulardenbrust mit Steinpilzhaube und Aprikosen in Pfefferjus**

### Sie benötigen:

pro Person eine Poulardenbrust  
kleine, feste Steinpilze, Schweinenetze, Geflügeljus.  
Weiße Pfefferkörner, Olivenöl, Schalottenwürfel, Zucker, etwas Sherryessig, etwas  
Butter, getrocknete Aprikosen ( geviertelt)

### Die Zubereitung

Poulardenbrust würzen, Steinpilze in Scheiben schneiden  
und schuppenartig auf die Poulardenbrust legen, ins Schweinenetz einpacken.

Für die Jus Pfefferkörner in Olivenöl mit Schalotten anschwitzen, mit etwas Zucker  
leicht karamellisieren, mit Sherryessig ablöschen.  
Geflügeljus angießen, reduzieren, abpassieren, mit kalter Butter montieren,  
Aprikosen einlegen und in der Jus ziehen lassen.  
Poulardenbrüste bei 180 °C ca. 8-10 Minuten in den Ofen schieben, herausnehmen,  
ruhen lassen.

Falls Steinpilze übrig sind, diese anbraten, würzen  
mit Thymian – Polenta alles anrichten.