

# Poulet à l'Estragon



## Zutaten für 4 Personen

- 1 Ribelmals-Huhn (ca. 1,6 Kilo)
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 8 Frühlingszwiebeln
- 1 Karotte
- 2 geschälte Knoblauchzehen
- 100ml Estragonessig
- 100ml trockener Weisswein
- 4 Tomaten
- 1 Schalotte
- 1 TL Tomatenpüree
- ½ TL Zucker
- 1 geschälte Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Thymian
- Petersilie
- 1 TL Tomatenpüree
- 1 TL Senf
- 100ml Geflügelfond
- 100ml Rahm

## Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Ribelmals-Huhn in 8 Teile schneiden. Die Stücke mit Meersalz würzen und mit Olivenöl und Butter in einer Marmite anbraten.

Die Bruststücke herausnehmen. Frühlingszwiebeln schälen, Karotte in Julienne schneiden. Beides mit den 2 geschälten Knoblauchzehen in den Bräter geben, zudecken und in den vorgewärmten Backofen schieben.

Nach 15 Minuten die Bruststücke, den Estragonessig und Weisswein dazugeben. 15 Minuten ohne Deckel weiter braten lassen.

Tomaten häuten, entkernen und in Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe fein hacken, in Butter andünsten. Tomaten, Tomatenpüree, Zucker, Lorbeerblatt, etwas Thymian und Petersilie dazugeben.

Hühnerstücke aus der Marmite nehmen. Die Flüssigkeit mit Küchenpapier entfetten. 1 TL Tomatenpüree, Senf, Geflügelfond und Rahm dazugeben und auf starkem Feuer auf der Herdplatte etwas reduzieren. Tomaten-Concassé dazugeben, abschmecken.

Die Pouletstücke wieder in die Sauce geben und durchwärmen lassen.