

# Getrüffelte Poularde in Meersalz gegart

Rezept für 4 Personen:

Für die Poularde:

1 große Poularde, ersatzweise Perlhuhn

40 g Trüffel der Saison, ersatzweise eingelegte Trüffel

Jeweils 2 Thymian, Rosmarin und Petersilienzweige

100g kalte Butter

Für die Salzkruste:

3-4 kg grobes Meersalz

6 Eier

4 El Mehl

2 El Speisestärke

Für die Trüffelvinaigrette:

3-4 Schalotten

10g Trüffel

20 ml Weinessig

15 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

Kräutersalat oder Schwarzwurzelgemüse

Alle Zutaten für die Salzkruste mit den Händen verrühren.

Die Poularde abwaschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Flügel abschneiden und den hinteren Gabelknochen herauslösen. Dazu mit dem Messer an beiden Seiten unter dem Knochen entlang schneiden. Die Trüffel vorsichtig mit einer Pilzbürste reinigen und in Scheiben hobeln. Die Brusthaut der Poularde lösen und die Trüffelscheiben mit der in Scheiben geschnittenen Butter darunter schieben.

Die Kräuterzweige in die Bauchhöhle geben, sie geben der Poularde Halt.

Einen Bräter oder ein umgedrehtes Backblech mit Alufolie auslegen und die Poularde gleichmäßig von allen Seiten mit der Meersalzkruste einpacken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 45-60 Minuten backen lassen.

Die Poularde aus dem Ofen nehmen und mit einem Sägemesser rundherum aufschneiden. Den Deckel aufklappen und die Poularde tranchieren. Hierbei zuerst die Keulen, danach die Brüste auslösen, indem in der Mitte entlang des Brustbeines geschnitten wird.

### Trüffelvinaigrette

Zunächst die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in ein Sieb geben und ca. 30-60 Sekunden in kochendes Wasser halten, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Die Schalotten sollen noch Biss haben, jedoch keinen zu starken Zwiebelgeschmack haben.

Anschließend alle Zutaten miteinander verrühren und den Salat damit marinieren.

### Tipp:

Die Salzkruste kann man auch zum Garen von ganzen Fischen verwenden, wie z.B. Dorade. Die Poularde kann man auch mit anderen Kräutern oder geriebener Zitronenschale unter der Haut garen.