

Rezept für 4 Personen



ZUBEREITUNG

Zutaten Ribelmals-Poularde

4 Ribelmals-Poulardenschenkel (Knochen ausgelöst)
 4 EL Olivenöl
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 2 Zweige Rosmarin
 2 Schalotten, halbiert
 2 Knoblauchzehen, halbiert
 2 dl Portwein
 2 dl Rotwein
 2 dl brauner Kalbsfond oder Bratensauce
 2 cl Aceto Balsamico

Zutaten Ribelmals-Polenta

2 EL Olivenöl
 1 Schalotte, fein gehackt
 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 150 g Rheintaler Ribelmals, Sorte Bramata
 2 EL Olivenöl
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 3 dl Geflügelbouillon
 3 dl Milch
 2 EL Butter
 1 TL italienische Kräuter, gehackt
 40 g Sbrinz, gerieben

Zutaten Randengemüse

Je 200 g rote und gelbe Randen
 2 Knoblauchzehen
 2 Zweige Thymian
 1 Handvoll Haselnüsse, grob gehackt
 2 EL Butter
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 Zucker

Zubereitung Ribelmals-Poularde

Portwein, Rotwein und Kalbsfond mit Aceto Balsamico und Rosmarinzwiegen aufkochen und bei mittlerer Hitze solange einkochen, bis die Flüssigkeit sirupartig und zur Hälfte reduziert ist. Danach die Kräuterzweige entfernen, den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt ruhen lassen. Die Ribelmals-Poulardenschenkel mit Salz und Pfeffer würzen und bei grosser Hitze beidseitig 5–8 Minuten in Olivenöl kross anbraten. Schalotten und Knoblauchzehen zugeben und kurz mitrösten. Danach das Poulardenfleisch mit der Balsamico-Reduktion ablöschen und im vorgeheizten Ofen bei 140°C für ca. 20–30 Minuten schmoren. Das Fleisch anschliessend aus der Sauce nehmen und warmstellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, evtl. mit wenig Maizena abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Ribelmals-Polenta

Olivenöl erhitzen und darin Schalotten und Knoblauch andünsten. Ribelmals dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Geflügelbouillon und Milch hinzufügen, leicht köcheln lassen und gut rühren, bis die Polenta gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter mit den italienischen Kräutern leicht braun rösten und zusammen mit dem Sbrinz zur Polenta geben und verrühren.

Zubereitung Randengemüse

Die gewaschenen Randen mit Knoblauch, Thymian und etwas Salz in Alufolie gewickelt für ca. 90 Minuten bei 140°C im Ofen schmoren. Randen abkühlen lassen, schälen, in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Randenspalten zusammen mit etwas Zucker und den Haselnüssen darin glasieren. Vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.