

Pouletbrust mit gedämpftem Gemüse von gertrud.e

Mengen für 15 Personen

2.25 kg Pouletbrust	trockentupfen
150 g Senf	Pouletbrust beidseitig bestreichen, dan in
3 dl Öl	beidseitig gut anbraten, zugedeckt auf kleiner Stufe etwa 15 Minuten durchgaren lassen.
3.75 kg Spargeln	weisse: gut rüsten/ grüne: Stielende abschneiden Spargeln in Bündel zusammenbinden und zugedeckt in
7.5 Liter Wasser	mit
30 g Salz	und
75 g Butter	weichkochen (Kochzeit: weisse Spargeln: 30- 40 Minuten / grüne Spargeln: 15- 20 Minuten)
7.5 dl Vollrahm	Pouletbrüstli aus der Pfanne nehmen, warmstellen. Rahm in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen.
15 g Salz	
15 g Pfeffer	Sauce abschmecken, mit dem Fleisch zusammen anrichten. Spargel separat anrichten und servieren.

Anstelle von Spargeln können auch gedämpfte Tomaten und Zucchetti dazu serviert werden.