

# Pressé de poulet "Patte Noire" de La Gruyère und Jambon de la Borne AOP en aigre-doux und vinaigrette mit vin cuit



**Pour 8 à 10 Personen**

## Zutaten

Pressé de poulet

- 1 Hun «Patte Noire» de la Gruyère (ca. 1,5 kg)
- 250 g Schweinenacken
- 150 g Geflügelbrust
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Jambon de la Borne AOP
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Petersilie

Poires à Botzi AOP

- 10 Poires à Botzi AOP
- 500g Apfelessig
- 5 dl Wasser
- 150 g braune Zucker
- Gewürze nach Wahl

Vinaigrette mit vin cuit

- 1 Teil vin cuit
- 2 Teile Apfelessig
- 3 Teil Rapsöl

## Zubereitung

### Pressé de poulet

Das Geflügel vollständig entbeinen und gut flachlegen

In der Mitte der beiden Filets halbieren, um zwei Teile mit Keule und Filet zu erhalten.

Beiseite stellen

### Die Füllung zubereiten

Den Schweinenacken, die Geflügelbrust und die Knoblauchzehe in einem mittelgrossen Fleischwolf zerkleinern.

Die gehackten Zwiebeln und den sehr fein gewürfelten Jambon de la Borne AOP unter diese Farce mischen und mit der gehackten Petersilie abschliessen.

Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen

### Für die Montage der pressé

Zuerst den ersten Teil des Geflügels in eine Schüssel geben und dann die Füllung verteilen.

Den zweiten Teil des Geflügels einlegen und alles mit einer weiteren Schüssel

zusammendrücken, damit das Geflügel gut zusammengehalten wird.

Pressé de poulet "Patte Noire" de La Gruyère und Jambon de la Borne AOP en aigre-doux und vinaigrette mit vin cuit

In den Ofen bei 180°C schieben und mit einer Sonde bei 68°C durchgaren (ca. 1,5 Stunden). Nach dem Garen das Gepresste mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank stellen und ein Gewicht auf das Geflügel legen, damit es gut gepresst wird.

### **Poires à Botzi AOP (Rezept 72 Stunden im Voraus zubereiten)**

Die Poires à Botzi AOP vorbereiten, indem Sie den Boden entfernen, in Viertel schneiden und gut aushöhlen.

Apfelessig, Wasser und Zucker zum Kochen bringen, sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die Gewürze Ihrer Wahl hinzufügen und die Poires à Botzi AOP bei schwacher Hitze pochieren, bis sie gar sind (ca. 20 Min.).

In ein luftdichtes Glas geben und mindestens 72 Stunden marinieren lassen.

Wenn Sie die Poires à Botzi AOP mehrere Monate aufbewahren möchten, sterilisieren Sie die Gläser bei 90 °C für 30 Minuten.

### **Vinaigrette mit vin cuit**

Rezept nach dem Prinzip 1-2-3!

- 1 Teil vin cuit
- 2 Teile Apfelessig
- 3 Teile Rapsöl
- 1 Esslöffel körnigen Freiburger Senf hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, pürieren

### **Dressing**

Eine schöne Scheibe Geflügelpresskäse abschneiden.

Fügen Sie einige Croutons von Cuchaule AOP, die süß-sauer eingelegten Poires à Botzi AOP und die Kochwein-Vinaigrette hinzu.

Sie können mit einem schönen Saisonsalat servieren

### **Dieses Rezept wird Ihnen vom Kochchef Matthieu Courrier vorgeschlagen:**

Auberge de la Couronne

Rte de l'Intyamon 36

1667 Enney

Tél. + 41 26 921 21 19

[aubergedelacouronne-enney.ch](http://aubergedelacouronne-enney.ch)

Copyright: Confrérie de la Poire à Botzi, Claude-Olivier Marti