



Poularde im Salzmantel

4 Portionen

2000 g grobes Meersalz
3 Eier
1 EL Pfefferkörner
1 EL getrockneter Thymian
1 Poularde (ca. 1,6 kg)
1 Zwiebel
1 Bund Thymian
1 Bund Petersilie
2-3 EL Olivenöl
Pfeffer
2 Scheiben Brot
Küchengarn und Nadel

Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden
Pfefferkörner in einer trockenen Pfanne anrösten und mörsern
Zwiebel schälen und grob würfeln
Thymianblättchen von den Stielen zupfen
Petersilie grob hacken
Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen

Eiweiß, Meersalz, gemörserten Pfeffer und getrockneten Thymian vermengen. Ein paar Minuten stehen lassen. Die Masse bekommt die richtige Konsistenz durch die Luftfeuchtigkeit. Zwiebel, Petersilie und die Hälfte der Thymianblättchen vermengen und in die Poularde füllen. Poularde mit Küchengarn zunähen, damit kein Salz hineinkommt und dann binden. Die Poularde mit dem Olivenöl bepinseln und mit dem restlichen Thymian bestreuen. Die Brotscheiben nebeneinander auf ein Backblech legen. Die Poularde mit dem Rücken darauf legen und mit der Salzmasse komplett einpacken. 1 Stunde in den Ofen geben, danach 10 Min. ruhen lassen, dann die Kruste aufhämmern, das Huhn freilegen und gründlich von Salzresten befreien. Tranchieren und servieren.

Dazu ein trockener Weißwein oder auch ein leichter Rotwein. Als Beilage Salbeimöhren und statt Soße etwas Olivenöl.