

Coquelet (Mistchrazterli) mit Le Bay Sauce

Zutaten:

- 1 ganzes Coquelet(ca. 0,5 – 0,6kg)
- Le Bay Gewürzmischung, Salz und Pfeffer
- 2 EL Avocadoöl
- 40 gr Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 250 ml Hühnerbrühe
- 150 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 1 TL Currypulver Mild oder Medium
- 1 TL Thymian, fein gehackt
- 1 TL Rosmarin, fein gehackt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Maisstärke (optional, zum Andicken)

Anleitung:

1. **Hähnchen vorbereiten:** Das Hähnchen innen und außen mit Le Bay Gewürzmischung, Salz und Pfeffer würzen.
Im, auf 220 °C vorgeheizten Ofen die Butter und das Avocado Öl im gusseisernen Bräter (ich benutze den von Le Creuset) erhitzen. Das Coquelet für ca 50 Minuten Braten.
2. **Sauce zubereiten:** Bräter aus dem Ofen nehmen und das Coquelet in Alufolie gewickelt ruhen lassen.
Im Bräter (auf dem Herd) in der Oel/Buttermischung die Zwiebel und den Knoblauch anbraten, bis sie weich sind. Currypulver hinzufügen und kurz mit anbraten. Mit Weisswein ablöschen.
3. **Weiter kochen:** Hühnerbrühe, Thymian, Rosmarin und das Lorbeerblatt hinzufügen.
Aufkochen lassen. Die Sauce etwas abkühlen lassen und Sahne unter ständigem umrühren begeben
4. **Sauce verfeinern:** Falls gewünscht, die Sauce mit etwas in Wasser aufgelöster Maisstärke andicken.
5. **Anrichten:** Auf einem vorgewärmten Teller schön anrichten.