

# Apfelhähnchen à la Normande

mit Kartoffeltürmchen, Porree & Walnussvinaigrette

100 Minuten • 8000 kJ/1912 kcal • Tag 3 kochen

10

MEISTERSTÜCK



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate



Hähnchen



Schalotte



Petersilie glatt



Thymian



Knoblauchzehe



Hühnerbrühe



Apfel



Kochsahne



Zitrone, gewachst



vorw. festk. Kartoffeln



Walnüsse



Porree



geriebener Hartkäse



Bacon (Streifen)



Apfel-Brandy-Chutney

Gut im Haus zu haben

Öl\*, Zucker\*, Pfeffer\*, Salz\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Was Du benötigst

1 Backblech, 1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne, 1 große Schüssel, 2 kleine Schüsseln, 1 Knoblauchpresse und 1 Auflaufform

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchen	1.100 g	1.500 g	1.500 g
Schalotte <b>FR</b>   <b>NL</b>   <b>DE</b>	1	1	2
Petersilie glatt/Thymian	20 g	20 g	20 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	1
Hühnerbrühe	4 g	6 g	6 g
Apfel <b>NL</b>   <b>PL</b>   <b>XS</b>	1	1	2
Kochsahne <b>7</b>	150 g	200 g	300 g
Zitrone, gewachst <b>UY</b>   <b>RS</b>   <b>ES</b>   <b>AR</b>   <b>TR</b>	1	1	1
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Walnüsse <b>24</b>	20 g	40 g	40 g
Porree <b>NL</b>   <b>BE</b>   <b>DE</b>	1	1	2
geriebener Hartkäse <b>7</b>   <b>8</b>	20 g	40 g	40 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
Apfel-Brandy-Chutney <b>14</b>	50 g	75 g**	100 g
Öl*, Zucker*, Wasser*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1310 g)
Brennwert	613 kJ/146 kcal	8000 kJ/1912 kcal
Fett	9,59 g	125,24 g
– davon ges. Fettsäuren	3,00 g	39,12 g
Kohlenhydrate	5,03 g	65,62 g
– davon Zucker	2,42 g	31,62 g
Eiweiß	9,28 g	121,11 g
Salz	0,266 g	3,475 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7** Milch (einschließlich Laktose) **8** Eier **14** Schwefeldioxid und Sulfite **24** Walnüsse

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **FR:** Frankreich **PL:** Polen **XS:** Serbien **UY:** Uruguay **RS:** Serbien **AR:** Argentinien **TR:** Türkei **BE:** Belgien



## Hähnchen vorbereiten

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

**Hähnchen** in eine Auflaufform geben.

Blätter vom **Thymian** abzupfen,

**Knoblauch** abziehen. Die Hälfte vom **Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Thymianblätter**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und mischen.

**Hähnchen** mit **Kräuter-Knoblauch-Öl** von innen und außen einreiben. **Hähnchen** für 60 Min. [70 Min. | 70 Min.] in den Backofen geben. Anschließend Temperatur auf 200 °C Umluft erhöhen und weitere 20 – 30 Min. backen, bis die **Hähnchenhaut** goldbraun und knusprig ist.



## Vinaigrette zubereiten

**Walnusskerne** ohne Zugabe von Fett in der Pfanne 2 – 3 Min. rösten. **Walnusskerne** grob hacken.

**Schalotte** abziehen und fein würfeln.

**Petersilienblätter** abzupfen und fein hacken.

**Zitrone** heiß abwaschen und Schale abreiben.

**Zitrone** halbieren.

In einer kleinen Schüssel **Walnusskerne**, **Petersilie**, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zitronenabrieb**, die Hälfte der **Schalottenwürfel**, **Salz\***, **Pfeffer\*** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Zitronensaft** und 1 Prise **Zucker\*** zu einer **Vinaigrette** verrühren.



## Kartoffeltürmchen zubereiten

**Kartoffeln** ungeschält in ca. 2 – 3 mm dünne Scheiben schneiden.

Restlichen **Knoblauch** in eine große Schüssel pressen.

**Hartkäse** dazugeben.

**Kartoffelscheiben**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und alles gut vermischen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech 2 – 3 cm hohe Türmchen mit den Scheiben bauen und ca. 50 – 60 Min. zum **Hähnchen** in den Ofen geben und backen, bis diese innen weich und außen leicht gebräunt sind.

**Tip:** Am besten kann man die Türmchen in einer Muffinform zubereiten.



## Für die Soße

In der Pfanne ohne Zugabe von Fett **Bacon** bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten.

In der Zwischenzeit **Apfel** vierteln, Strunk entfernen und **Apfelviertel** in 1 cm große Würfel schneiden.

**Schalotten-** und **Apfelwürfel** zum **Bacon** in die Pfanne geben und alles 2 – 3 Min. mitbraten.

Alles mit 200 ml **Wasser\*** ablöschen, **Hühnerbrühe** einrühren und bei geringer Hitze ca. 14 – 18 Min. köcheln lassen, bis fast alle Flüssigkeit weggekocht ist.

Zum Schluss **Kochsahne**, **Apfel-Brandy-Chutney** und den **Bratensaft** vom **Hähnchen** unterrühren und ggf. noch weiter einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Für den Porree

**Porree** der Länge nach halbieren, gründlich waschen und nur den weißen und hellgrünen Teil in 2 cm dicke Ringe schneiden.

In einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett den **Porree** sehr heiß rundherum für 1 – 2 Min. anbraten, bis dieser an den Rändern gebräunt ist. Danach aus der Pfanne nehmen. Den Porree **salzen\*** und 10 Min. vor dem Ende der Hähnchen-Backzeit zum **Hähnchen** legen und backen, bis dieser weich ist.



## Anrichten

Zuerst **Keulen** abschneiden. Dafür **Fleisch** bis zum Knochen einschneiden, **Keulen** biegen, bis der Knochen sichtbar ist, und **Keulen** im Gelenk trennen. Mit den **Hähnchenflügeln** genauso verfahren. Anschließend **Brustfilets** durch einen mittigen Schnitt entlang des Brustbeins lösen. Ganz zum Schluss das restliche **Fleisch** vom Knochen lösen.

**Porreestangen** auf Teller verteilen, **Vinaigrette** darüberträufeln. **Kartoffeln** dazu anrichten und mit **Hähnchen** und **Soße** genießen.

Guten Appetit!