

Apfelhähnchen à la Normande

mit Kartoffeltürmchen, Porree & Walnussvinaigrette

Thermomix kocht • 1955 kcal • Tag 3 kochen

10

MEISTERSTÜCK



Natürlicher Geschmack

- 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

thermomix

⏱ 35 [45 | 55] Min.

🕒 130 [130 | 130] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*, Olivenöl*, Zucker*

Los geht's

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

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

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Auflaufform, 1 Backblech, 1 Backblech mit Backpapier oder eine Muffinform, 1 Gemüsereibe, 1 große Pfanne, 1 große Schüssel und 2 kleine Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchen	1,100 g	1,500 g	1,500 g
Schalotte FR NL DE	1	1	2
Petersilie glatt/Thymian	20 g	20 g	20 g
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Hühnerbrühe	4 g	6 g	6 g
Apfel NL PL RS	1	1	2
Kochsahne 5)	200 g	400 g	400 g
Zitrone, gewachst UY RS ES AR TR	1	1	1
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Walnüsse 7)	20 g	40 g	40 g
Porree NL BE DE	1	1	2
geriebener Hartkäse 2) 5)	20 g	40 g	40 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
Apfel-Brandy-Chutney 11)	50 g	75 g**	100 g
Öl*, Zucker*, Wasser*, Olivenöl*	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. 1330 g)
Brennwert	615 kJ/147 kcal	8178 kJ/1955 kcal
Fett	9,69 g	128,99 g
– davon ges. Fettsäuren	3,13 g	41,62 g
Kohlenhydrate	5,04 g	67,07 g
– davon Zucker	2,45 g	32,62 g
Eiweiß	9,16 g	121,83 g
Salz	0,263 g	3,505 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: **2)** Eier oder Eierzeugnisse **5)** Milch oder Micherzeugnisse (einschließlich Laktose) **7)** Schalenfrüchte: Walnuss (*Juglans regia*) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **11)** Schwefeldioxid und Sulfite (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

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



Hähnchen backen

Hähnchen in eine Auflaufform legen.

Thymian abziehen,

Knoblauch abziehen. **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und die Hälfte davon in eine kleine Schüssel geben.

Thymianblätter, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **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.



Dampfgaren

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben. **Porree** in dünne Ringe schneiden und in den Varoma-Behälter geben. Varoma verschließen. 20 Min. vor Ende der Backzeit 400 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen.

Währenddessen die **Soße** kochen.



Für die Türmchen

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 2 – 3 mm Scheiben schneiden und in eine Schüssel füllen.

Hartkäse, 20 g [30 g | 40 g] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zum **Knoblauch** geben und **10 Sek./Stufe 5** mischen. **Käse-Knoblauch-Mischung** zu den **Kartoffeln** geben und mit den Händen vorsichtig mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech 2 – 3 cm hohe Türmchen mit den Scheiben bauen und für ca. 50 – 60 Min. zum **Hähnchen** in den Ofen geben und backen, bis diese innen weich und außen leicht gebräunt sind.

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



Soße kochen

Bacon in eine Pfanne geben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten.

In der Zwischenzeit **Apfel** vierteln, Strunk entfernen und **Apfelviertel** in 1 cm große Würfel schneiden. Restliche **Schalotte** fein würfeln. **Apfel-** und **Zwiebelwürfel** in die Pfanne zum **Bacon** geben und alles 2 – 3 Min. braten. Danach mit 200 ml **Wasser*** ablöschen, **Hühnerbrühe** und **Apfel-Brandy-Chutney** unterrühren und bei geringer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Zum Schluss **Sahne** und Fett vom **Hähnchen** unterrühren und aufkochen lassen.



Für die Vinaigrette

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

Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und **Zitrone** halbieren.

Petersilienblätter abzupfen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Schalotte abziehen, halbieren und die Hälfte mit **Walnusskernen** in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Etwas **Zitronenabrieb**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Zitronensaft**, **Salz***, **Pfeffer***, 20 g [30 g | 40 g] **Olivenöl*** und 1 Prise **Zucker*** zugeben. **10 Sek./Stufe 4** zu einer **Vinaigrette** verrühren und diese in eine kleine Schüssel umfüllen.



Anrichten

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

Varoma abnehmen. **Porree** auf Teller verteilen, **Vinaigrette** darüber träufeln. **Kartoffeln** dazu anrichten und mit **Hähnchen** und **Soße** genießen.

Guten Appetit!