

Apfelhähnchen à la Normande

mit Kartoffeltürmchen, Porree & Walnussvinaigrette

Thermomix kocht • 1912 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.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Auflaufform, 1 Backblech, 1 Backblech mit Backpapier oder eine Muffinform, 1 Gemüseribe, 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 XS	1	1	2
Kochsahne 7	150 g	200 g	300 g
Zitrone, gewachst UY RS ES AR TR	1	1	1
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Walnüsse 24	20 g	40 g	40 g
Porree NL BE DE	1	1	2
geriebener Hartkäse 7 8	20 g	40 g	40 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
Apfel-Brandy-Chutney 14	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. 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** Schwefeldioxyde 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 backen

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

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 Garschlitz 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** dampfen.

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.

Tip: 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 **Brustfilets** 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!