

# Apfelhähnchen à la Normande

mit Kartoffeltürmchen, Porree & Walnussvinaigrette

Thermomix kocht • 1989 kcal • Tag 3 kochen

10

MEISTERSTÜCK



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\*, Zucker\*, Olivenöl\*



# 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 <b>FR   NL   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   PL</b>	1	1	2
Kochsahne <b>7</b>	150 g	200 g	200 g
Zitrone, gewachst <b>UY   RS   ES   AR   TR</b>	1	1	1
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Walnüsse <b>24</b>	40 g	80 g	80 g
Porree <b>DE</b>	1	1	2
geriebener Hartkäse <b>7   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*, 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. 1320 g)
Brennwert	632 kJ/151 kcal	8320 kJ/1989 kcal
Fett	10,08 g	132,64 g
– davon ges. Fettsäuren	3,02 g	39,68 g
Kohlenhydrate	5,06 g	66,56 g
– davon Zucker	2,42 g	31,88 g
Eiweiß	9,43 g	124,03 g
Salz	0,264 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 **UY:** Uruguay **RS:** Serbien **ES:** Spanien **AR:** Argentinien **TR:** Türkei **FR:** Frankreich **PL:** Polen **NL:** Niederlande



## Hähnchen backen

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

**Hähnchen** in eine Auflaufform legen.

**Thymianblätter** und **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** 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 und halbieren. Die Hälfte der **Schalotte** und **Walnusskerne** 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!