

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST mit Spinat und Kartoffelpüree an Rahmsauce

Zubereitung für 10 Portionen

Hähnchenbrust:

Hähnchenfleisch zusammen mit dem Fond und der Sahne feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Für eine schönere Optik die Silikonform vor dem Befüllen mit etwas Paprikapulver ausstreuen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die Silikonform füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen.

Spinat:

Spinat, Sahne, Butter und die Gemüsebrühe fünf Minuten feinst pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskat abschmecken. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die Silikonform „Spinat“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen.

Kartoffelpüree:

Kartoffeln mit Milch, Butter und den Gewürzen 5 Minuten feinst pürieren. Alternativ Ihr selbst zubereitetes Kartoffelpüree verwenden. Das Kartoffelpüree nach dem Regenieren frisch auf den Teller portionieren.

Rahmsauce:

Rahmsauce nach Ihrem Rezept zubereiten.

Regeneration/Anrichten:

Die abgekühlten Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 80°C Dampf ca. 12-15 Minuten erhitzen. Zum Anrichten die Hähnchenbrust mit der Rahmsauce angießen.

Küchentipps:

Je feiner das Püree, desto besser das Ergebnis! Wir empfehlen den Robot Cook von Robot Coupe und eine Pürier-Zeit von 5 Minuten.

Zutaten	Hähnchenbrust
600 g	gebratenes Hähnchenfleisch
250 ml	Geflügelfond
150 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver
40 g	GELEAhot
Zutaten	Spinat
500 g	Spinat, gehackt (TK)
400 ml	Gemüsebrühe
100ml	Sahne 30 %
30 ml	Rapsöl
	Salz, Pfeffer, Muskat
40 g	GELEAhot
Zutaten	Kartoffelpüree
600 g	gekochte Kartoffeln
250 ml	Milch (kalt)
150 ml	flüssige Butter
	Salz, Muskat

Nährwerte pro 100g*

Brennwert/ Kalorien	563 kJ/ 135 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	9,4 g 4,7 g
Kohlenhydrate davon Zucker	4,6 g 1,1 g
Ballaststoffe	2,7 g
Eiweiß	6,7 g
Salz	0,2 g

*Nährwerte ohne Zusatz der Sauce berechnet