



Apfel-Hähnchen a la Normande

mit Kartoffeltürmchen, Porree & Walnuss-Vinaigrette

MEISTERSTÜCK



Ganzes Hähnchen



Schalotte



Petersilie glatt/Thymian



Knoblauchzehe



Gemüsebrühe



Apfelsaft



Apfel



Kochsahne



Zitrone



Kartoffeln



Walnusskerne



Porree



Hartkäse ital. Art



Bacon

 55 [55] 55 Min.

 95 [95] 95 Min.

 Stufe 3

 Thermomix kocht

Du möchtest Dich und Deine Lieben **proteinreich**, üppig und dennoch leicht verwöhnen? Dann ist unser ganzes Hähnchen a la Normande genau das Richtige! Dank einer besonderen Marinade duftet Dein Zuhause bald nach herrlichen Kräutern und Knoblauch. Einfach perfekt dazu sind die Parmesan-Kartoffeltürmchen, die Du so bestimmt noch nie gesehen hast. Abgerundet wird alles mit einer cremigen Apfel-Bacon-Soße, Porree und einem Walnuss-Zitronen-Vinaigrette.

thermomix

Wasche **Gemüse, Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. **Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft)** vor. Neben deinem **Thermomix*** benötigst du **1 große Auflaufform, Backpapier, 1 Backblech, 1 große Schüssel** und **1 große Pfanne**.



1 HÄHNCHEN WÜRZEN

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, **1 [1,5]2 EL Öl, Thymianblätter, Salz** und **Pfeffer** zugeben und mischen. **Hähnchen** mit **Kräuter-Knoblauch-Öl** von innen und außen einreiben. Ungeschälte **Kartoffeln** in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel füllen.



4 FÜR DIE VINAIGRETTE

Petersilienblätter abzupfen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. **Schalotte** abziehen, halbieren und die Hälfte mit den **Walnusskernen** zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Etwas **Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer**, **20 [30]40 g Olivenöl**, **1 [1,5]2 EL Zitronensaft** und etwas **Zucker** zugeben. **10 Sek./Stufe 4** zu einer Vinaigrette verrühren und diese in eine große Schüssel umfüllen.



2 FÜR DIE TÜRMCHEN

Hartkäse halbieren, in den Mixtopf zugeben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **20 [30]40 g Öl, Salz** und **Pfeffer** zugeben und **10 Sek./Stufe 5** mischen. **Käse-Knoblauch-Mischung** über die **Kartoffeln** geben und mit den Händen vorsichtig mischen. Kleine Türmchen mit den Scheiben bauen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, oder in eine gefettete Muffinform stellen.



5 PORREE & SOSSE

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben. **Porree** in dünne Ringe schneiden und in den Varoma-Behälter geben. Varoma verschließen. **400 g Wasser** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen. Währenddessen **Baconwürfel** in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. **5 Min.** anbraten und mit dem Rezept fortfahren.



3 BACKEN & PAUSE

Auflaufform mit **Hähnchen** und Blech mit **Kartoffeltürmchen** in den Backofen geben. **60 - 70 Min.** bei **160 °C Umluft** backen danach die Temperatur auf **200 °C Umluft** erhöhen und weitere **20 - 30 Min.** backen, bis die **Hähnchenhaut** goldbraun und knusprig ist. Nach **30 Min.** Backzeit mit dem Rezept fortfahren. **Walnusskerne** ohne Zugabe von Fett in der Pfanne **2 -3 Min.** rösten. **Zitronenschale** abreiben und **Zitrone** halbieren.



6 ANRICHTEN

Restliche **Schalotte** und **Apfel** ohne Kernhaus in **1 cm** große Würfel schneiden, in die Pfanne zum **Bacon** geben und alles **2 -3 Min.** braten. Danach mit Cider ablöschen und bei geringer Hitze ca. **20 Min** köcheln lassen. Zum Schluss **Sahne** und Fett vom **Hähnchen** unterrühren, und aufkochen lassen. Varoma abnehmen und **Porree** zur Vinaigrette geben und mischen. Alle Köstlichkeiten auf den Tisch stellen und gemeinsam genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Ganzes Hähnchen	1100 g	1500 g	1500 g
Schalotte DE	1	1	2
Petersilie/Thymian	20 g	20 g	20 g
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Gemüsebrühe	4 g	6 g	6 g
Apfelsaft	330 ml	330 ml	330 ml
Apfel NL	1	1	1
Kochsahne 5)	200 ml	400 ml	400 ml
Zitrone ES	1	1	1
Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Walnusskerne 7)	20 g	20 g	40 g
Porree NL	2	3	4
Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Bacon	50 g	100 g	100 g
Olivenöl*	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Öl*	je 1 EL	je 1 ½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 1500 g)
Brennwert	462 kJ/110 kcal	6487 kJ/1551 kcal
Fett	3 g	46 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	15 g
Kohlenhydrate	10 g	136 g
- davon Zucker	2 g	32 g
Eiweiß	10 g	143 g
Ballaststoffe	1 g	20 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

5) Milch 7) Schalenfrüchte

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hlofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hlofresh.at