



DNU Getrüffeltes Hähnchenbrustfilet

mit Kräuterseitlingen und Rosmarinkartoffeln



ca. 40min



4 Portionen

Heute wird es luxuriös! Zartes Hähnchenbrustfilet wird beträufelt mit feinem Trüffelöl und schmiegt sich an eine cremige Liaison aus zarten grünen Bohnen und nussigen Kräuterseitlingen. Frisch aus dem Ofen gesellen sich noch ein paar knusprige Rosmarinkartoffeln dazu. Serviere deinen Liebsten heute etwas ganz Besonderes, ohne zu viel Zeit mit dem Abwasch zu verbringen – du brauchst nur eine Pfanne und ein Backblech!

Was du von uns bekommst

- 20g Rosmarin & Thymian
- 2 Pck. Babykartoffeln
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 4 Kräuterseitlinge
- 2 Schalotten
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 500g grüne Bohnen
- 200ml Kochsahne ¹
- 1 Pck. Maisstärke
- 100g Rucola
- 1 Pck. Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer möchte, kann das Wasser für die Brühe vorher aufkochen. Dabei die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen.

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 801kcal, Fett 44.0g, Kohlenhydrate 60.6g, Eiweiß 37.8g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Rosmarinnadeln** abstreifen und ggf. grob schneiden. Die **Kartoffeln** mit 2EL Olivenöl, dem **Rosmarin**, ½TL Salz und 2 kräftigen Prisen Pfeffer auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech oder in einer Auflaufform vermengen und ca. 15Min. im Ofen backen. Die ½ **des Brühwürzes** in 200ml heißem Wasser auflösen.



4. Sauce fertigstellen

Die **Brühe** und die **Sahne** einrühren und bei mittlerer Hitze 3–5Min. köcheln lassen. Die **Stärke** mit 1–2EL kaltem Wasser glatt rühren und unter die **Sauce** rühren, zum Kochen bringen und 2–4Min. köcheln lassen. Die **Sauce** vom Herd nehmen, 1TL hellen Essig einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Fleisch anbraten

Die **Pilze** ggf. säubern, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Schalotten** schälen und fein würfeln. Das **Fleisch** trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2–4 Min. goldbraun braten, es soll noch nicht durchgegart sein. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt auf einem Teller ruhen lassen.



5. Fleisch mitbacken

Die **Kartoffeln** wenden. Das **Fleisch** zu den **Kartoffeln** aufs Blech legen und die **Kartoffeln** mit dem **Fleisch** 5–8Min. weiterbacken, bis die **Kartoffeln** und das **Fleisch** durchgegart sind.



3. Pilze & Gemüse braten

Die **Pilze** in der Fleischpfanne bei starker Hitze ohne Rühren ca. 2Min. braten, ggf. mehr Olivenöl zugeben. Dann einmal umrühren und ca. 2Min. weiterbraten, bis die **Pilze** knusprig werden. Nebenher die Enden der **Bohnen** entfernen. Auf mittlere Hitze reduzieren. Die **Schalotten**, die **Bohnen** und den **Thymian** mit 1TL Salz und 2 kräftigen Prisen Pfeffer zugeben und 3–5Min. mitbraten.



6. Salat zubereiten

2EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Rucola** vermengen. Das **Fleisch** nach Belieben in Tranchen schneiden, mit den **Kartoffeln** und der **Pilz-Gemüse-Sauce** anrichten und großzügig mit dem **Trüffelöl** beträufelt servieren.