MARLEY SPOON



Cremiger Geflügelsalat mit Crostini

an Chicorée-Orangen-Salat mit Walnuss

ca. 40min 2 Portionen

Wir präsentieren den Evergreen aller Stehpartys: Es gibt Geflügelsalat, der äußerst salonfähig auf einem appetitlichem Bett aus leicht herbem Chicorée, fein-würzigem Sellerie, fruchtigen Orangenspalten und angerösteten Walnüsse serviert wird. Eine wahrhaftig perfekte Plattform, um die cremige Melange zur Geltung zu bringen. Unsere Crostini werden übrigens mit Knobi und Schnittlauch veredelt ... Eine noble Gesellschaft!

Was du von uns bekommst

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Becher Crème fraîche [3]
- 2 Chicorée
- 1 Stangensellerie [1]
- 1 unbehandelte Orange
- 10g Schnittlauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Baguettebrötchen [2]
- 25g Walnusskerne [5]
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 50g Butter [3]
- ½TL Senf [4]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- Küchenwaage

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

Kochtipp
Die Hühnerbrühe würzen und für eine Suppe oder ein Risotto verwenden.

Allergene
Enthält: **Sellerie** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Schalenfrüchte** (5).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 882kcal, Fett 56.1g, Kohlenhydrate 55.5g, Eiweiß 39.7g



1. Fleisch garen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 50g Butter abwiegen und beiseitestellen. In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für das **Fleisch** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** trocken tupfen, dabei die Teile aufklappen, sodass sie schneller garen. Dann in das kochende Wasser geben und in 10–11Min. bei mittlerer Hitze durchgaren. Zum Abkühlen auf einem Teller beiseitestellen.



2. Dressing anrühren

1EL Crème fraîche, 1EL Olivenöl, 1EL Essig, ½TL Senf, ½TL Zucker und 1 kräftige Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren.



3. Salat zubereiten

Den **Chicorée** jeweils längs halbieren und in ca. 2cm breite Streifen schneiden, dabei den harten Strunk entfernen. Den **Sellerie** in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden. Die **Orange** mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Das **Fruchtfleisch** in Spalten schneiden. Den **Chicorée**, den **Sellerie** und die **Orangen** mit dem **Dressing** vermengen.



4. Kräuterbutter zubereiten

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Butter mit dem **Schnittlauch** und der **½ des Knoblauchs** vermengen und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen.



5. Crostini und Nüsse rösten

Das **Brötchen** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit der **Kräuterbutter** bestreichen. Die **Walnüsse** mit auf das Backblech geben und alles 10–11Min. im Ofen anrösten.



6. Geflügelsalat zubereiten

Das **Fleisch** mit 2 Gabeln grob zerzupfen und mit der **übrigen Crème fraîche**, der **½ der Gewürzmischung** und dem **restlichen Knoblauch** vermengen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Walnüsse** grob hacken und unter den **Chicorée-Salat** heben. Den **Chicorée-Orangen-Salat** auf Teller verteilen, den **Geflügelsalat** darauf anrichten und mit den **Crostini** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**