Pouletbrust

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

im Röstimantel

Kartoffeln

400 g mehligkochende Kartoffeln, geschält

etwas Salz

Pouletbrüstchen

4 Pouletbrüstchen (à ca. 170 g)

2 Scheiben Raclettekäse, halbiert

20 g Rucola

4 Zahnstocher

etwas Salz

etwas Pfeffer

Bratbutter zum Anbraten

Kartoffeln

Kartoffeln an einer Röstiraffel in eine Schüssel reiben und etwas salzen. Ca. 15 Minuten stehen lassen und danach sorgfältig ausdrücken.

Pouletbrüstchen

Glasschale mit Backpapier belegen.

Pouletbrüstchen seitlich einschneiden und mit Raclettekäse und Rucola füllen, mit einem Zahnstocher verschliessen. Grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Pouletbrüstchen beidseitig scharf anbraten und beiseitestellen.

Röstimantel

Mit der Hälfte der Kartoffeln auf der vorbereiteten Glasschale pro Pouletbrüstchen je ein Kartoffelbeet formen. Pouletbrüstchen darauflegen, mit restlichen Kartoffeln bedecken und andrücken.

Backen

Pouletbrüstchen auf der mittleren Auflage mit PowerHeissluft mit Beschwaden 220 °C während 25 Minuten backen.

Garschritte

PowerHeissluft mit Beschwaden 220 °C während 25 Min.

Zubehör

Glasschale gehärtet

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	31.05.2022