Hähnchenbrust

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

Hähnchenbrüste

4 Hähnchenbrüste (à ca. 170 g)

2 Scheiben Raclettekäse, halbiert

20 g Rucola

4 Zahnstocher

etwas Salz

etwas Pfeffer

Butterschmalz zum Anbraten

Kartoffeln

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

Hähnchenbrüste

Glasschale mit Backpapier belegen.

Hähnchenbrüste seitlich einschneiden und mit Raclettekäse und Rucola füllen, mit einem Zahnstocher verschließen. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen, Hähnchenbrüste beidseitig scharf anbraten und beiseitestellen.

Röstimantel

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

Backen

Hähnchenbrüste auf der mittleren Auflage mit PowerHeißluft mit Beschwaden 220 °C 25 Minuten lang backen.

Garschritte

PowerHeissluft mit Beschwaden 220 °C während 25 Min.

Zubehör

Glasschale gehärtet

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.09.2023