



GRATINIERTE HÜHNERBRUST MIT KRÄUTERRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Glutenfrei
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

Tipps

Mit Süßkartoffel und Aubergine servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Stück Pouletbrustfilet
Salz und Pfeffer

FÜR DIE GRATINIERMASSE

160 g
80 g Frischkäse
32 g Panko japanische Weißbrotbrösel
32 g Sbrinz, gerieben
Kräutermischung, frisch
Salz und Pfeffer

FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

280 g
40 g Schalotte(n)
32 g Butter
50 ml Weisswein
120 ml Gemüsebouillon
Salz und Pfeffer
1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
16 g Kräutermischung, gehackt
32 g Spinat, passiert
0.5 Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Für die Gratiniermasse: Alle Zutaten gut vermengen und abschmecken.
2. Hühnerbrust würzen und bis zur Hälfte durchbraten. Gratiniermasse mit einem Dressiersack aufdressieren und im Backofen fertig garen.
3. Für die Sauce: Schalotten in Butter ansautieren und mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und aufkochen. Würzen und danach abschmecken.
4. Knoblauch, frische Kräuter, Spinat und Zitronensaft dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren.