



GRATINIERTE HÜHNERBRUST MIT KRÄUTERRAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

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



15



Tipps

Mit Süßkartoffel und Aubergine servieren.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Stück Filet de blanc de poulet
Sel et poivre

FÜR DIE GRATINIERMASSE

160 g
80 g Fromage frais
32 g Panko japanische Weißbrotbrösel
32 g Sbrinz, râpée
Fines herbes, frais
Sel et poivre

FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

280 g
40 g Schalotte(n)
32 g Beurre
50 ml Vin blanc
120 ml Bouillon de légumes
Sel et poivre
1 Gousse(s) d'ail, finement hachées
16 g Fines herbes, haché
32 g Spinat,
0.5 Citron(s), le jus

PRÉPARATION

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.