



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 10 PORTIONEN

10 Stück Hühnerbrustfilet
Salz und Pfeffer

FÜR DIE GRATINIERMASSE

400 g QimiQ Sahne-Basis
200 g Frischkäse
80 g Panko japanische Weißbrotbrösel
80 g Parmesan, gerieben
Kräutermischung, frisch
Salz und Pfeffer

FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

700 g QimiQ Sahne-Basis
100 g Schalotte(n)
80 g Butter
125 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
40 g Kräutermischung, gehackt
80 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 Sahne-Basis dazugeben und aufkochen. Würzen und danach abschmecken.
4. Frische Kräuter, Spinat und Zitronensaft dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren.