



Hendlbrust

Rezept von V-ZUG AG



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

im Röstimantel

Erdäpfel

400 g mehligkochende Erdäpfel, geschält
etwas Salz

Hendlbrüstchen

4 Pouletbrüstchen (à ca. 170 g)
2 Scheiben Raclettekäse, halbiert
20 g Rucola
4 Zahnstocher
etwas Salz
etwas Pfeffer
Butterschmalz zum Anbraten

Erdäpfel

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

Hendlbrüstchen

Glasschale mit Backpapier belegen.
Hendlbrüstchen seitlich einschneiden und mit Raclettekäse und Rucola füllen, mit einem Zahnstocher verschließen. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.





Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen, Hendlbrüstchen beidseitig scharf anbraten und beiseite stellen.

Röstmantel

Mit der Hälfte der Erdäpfel auf der vorbereiteten Glasschale pro Hendlbrüstchen je ein Erdäpfelbeet formen. Hendlbrüstchen darauf legen, mit restlichen Erdäpfeln bedecken und andrücken.

Backen

Hendlbrüstchen auf der mittleren Auflage mit PowerHeißluft mit Beschwaden bei 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

