WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet in Rosensud

Zutaten (für 4 Personen):

2 Hähnchenbrustfilets
100 g Sellerie
1 Möhre
1 Ingwer
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
2 Wacholderbeeren
500 g Kartoffeln
2 Eigelb
50 ml Milch
4 EL Butter
Salz & Pfeffer
Muskat
20 g Rosenblätter
2 EL Rosenwasser
1 EL Öl
1 Zitrone



Nährwerte:

Pro Portion ca. 778 kcal, 35 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 60 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

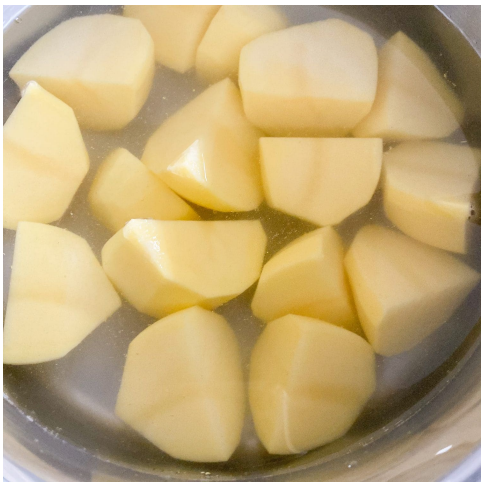
Hähnchenfilet in Rosensud

Zubereitung:

1. Als erstes den Sellerie, die Möhre und den Ingwer waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und zusammen mit einem Lorbeerblatt, Nelke und Wacholderbeeren in 500 ml Wasser für 30 Minuten köcheln lassen.



2. Dann die Kartoffeln waschen, schälen und weichkochen.



3. Anschließend die Kartoffeln durch eine Presse geben und mit einem Eigelb, Milch und 2 EL Butter mischen. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Hähnchenfilet in Rosensud



4. Mithilfe eines Spritzbeutels aus der Kartoffelmasse Herzoginnenkartoffeln formen.



5. Die Herzoginnenkartoffeln auf ein Backblech geben und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Jetzt das Blech für 15 bis 20 Minuten bei 200 Grad in den Backofen geben.



Hähnchenfilet in Rosensud

6. Im nächsten Schritt den Gemüsefond durch ein Sieb geben…



7. …und mit Rosen und Rosenwasser kurz aufkochen lassen.



8. Dann auch den Rosenfond durch ein Sieb geben, die Rosen und den Fond auffangen.



Hähnchenfilet in Rosensud

9. Jetzt die Hähnchenfilets in 1 EL Öl für 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



10. Den Rosenfond dazugeben und für 15 Minuten ziehen lassen.



11. Dann 2 EL Butter unter den Fond geben,…



Hähnchenfilet in Rosensud

12.…Rosenblätter kurz darin erwärmen,…



13.…alles zusammen auf dem Teller anrichten und den Herzensmenschen überraschen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet in Rosensud



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**