

HÄHNCHEN-ROULADE FLORENZ MIT CREMIGEM KARTOFFELGRATIN UND FELDSALAT

Zutaten (10 Portionen):

Für das Kartoffelgratin:

350 ml Sahne
350 ml Geflügelfond
50 g Parmesan (gerieben)
Salz, Pfeffer, Muskat
1,5 kg Kartoffeln (mehligkochend, in 2 mm Scheiben)
40 g Butter (in Flöckchen)

10 HANNA Hähnchen-Roulade Florenz ca. 150 g,
Artikel-Nr. 1017001

Für den Feldsalat:

120 ml heller Balsamicoessig
80 g Dijonsenf
120 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker
100 g Weißbrot (in Würfeln)
30 g Butter
350 g Feldsalat (geputzt)

Zubereitung:

1. Sahne, Geflügelfond und Parmesan verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Kartoffelscheiben vermischen und auf einem tiefen GN-Blech oder in Portionsförmchen verteilen. Butterflöckchen überstreuen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C ca. 25 - 30 Minuten garen.
2. Hähnchen-Rouladen Florenz auf ein GN-Blech geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C Heißluft ca. 28 - 30 Minuten zubereiten.
3. Balsamicoessig, Senf, Öl und 3 EL Wasser zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Weißbrotwürfel in schäumender Butter goldbraun rösten. Feldsalat mit Vinaigrette beträufeln und mit Croutons bestreuen. Hähnchen-Roulade Florenz diagonal halbieren, mit Feldsalat und Kartoffelgratin anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Nährwerte (pro Portion):

Energie: 2978 kJ / 713 kcal
Eiweiß: 32,5 g
Fett: 49,4 g
Kohlenhydrate: 34,3 g
BE: 3,0

Tipp: Für besondere Anlässe kann das Gratin mit etwas fein gehacktem Trüffel und / oder etwas Trüffelöl verfeinert werden.

