
Hähnchen Wellington mit Pilzen

Zuckerschoten und Röst-Drillingen



De



2 Portionen

Was du von uns bekommst

- Frische Petersilie
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung getrocknete Steinpilze
- 1kg Drillinge
- 2 Blätterteige¹
- 2 Packungen Zuckerschoten
- 1 Trüffelöl
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Schalotten
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl¹
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Kochtipp

Wer möchte kann ein Eigelb verquirlen und die Wellingtons vor dem Backen damit einstreichen, sodass sie schön glänzen.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion



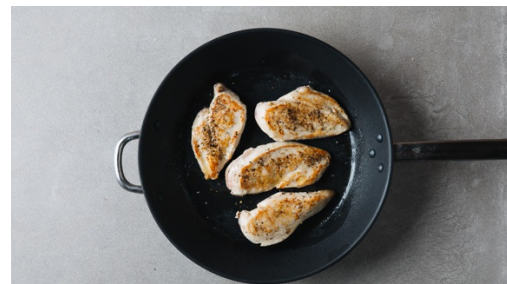
1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen. Die **Pilze** putzen und in feine Scheiben schneiden. **Knoblauch** und **Schalotten** schälen, **Knoblauch** und **1/2 der Schalotte** fein hacken, **Rest** in feine Scheiben schneiden. Die **Steinpilze** in **100ml heißem Wasser** ca. 5Min. einweichen, fein hacken, die **Brühe** aufheben. Die **Petersilie** hacken. Die Enden der **Zuckerschoten** absch...



4. Kartoffeln backen

Inzwischen die **Drillingkartoffeln** auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und mit 2EL Öl, Salz und Pfeffer mischen. Auf einer oberen Schiene des Ofens ca. 25-30Min. rösten, nach der **Hälfte der Backzeit** einmal wenden. Ca. 4-5Min. vor Backende die **Zuckerschoten** im Ofen mit aufwärmen. Die **Kartoffeln** mit **restlicher Petersilie** vermengen.



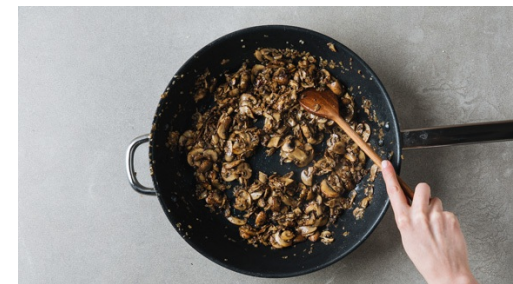
2. Huhn anbraten

Das **Hähnchen** mit Salz und Pfeffer würzen. Eine große Pfanne mit 1-2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen und **Hähnchen** ca. 3Min. pro Seite anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Pfanne aufheben. Einen mittleren Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen und die **Zuckerschoten** darin ca. 4-5Min. köcheln, dann abgießen und mit 1TL Öl und **1/3 der Petersilie** vermengen.



5. Huhn backen

Die **Teige** quer halbieren. **Je ein Hähnchenfilet** auf die **untere Hälfte eines Teigstückes** legen. Mit **Pilzmischung** bedecken und den **Teig** darüber falten, die Enden gut zudrücken. Ein kleines Kreuz oben in den Teig schneiden, damit Dampf entweichen kann und auf ein zweites, mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf der unteren Schiene ca. 20-25Min. backen.



3. Pilze braten

Die **Pilze** mit 1EL Öl und Salz in die Fleischpfanne auf hoher Hitze für ca. 2-3Min. anbraten. Den **Knoblauch**, **Steinpilze** und **gehackte Schalotten** dazugeben und ca. 5-6Min. mitbraten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Zum Abkühlen von der Hitze nehmen und **nach Geschmack Trüffelöl** einrühren.



6. Sauce zubereiten

Inzwischen die **restlichen Schalotten** in der Pfanne mit 1TL Zucker und 1EL Öl bei mittlerer Stufe ca. 10Min. dünsten. Mit 1EL Mehl bestäuben, dann mit **200ml Wasser** und der **Steinpilzbrühe** ablöschen. Die **Sauce** mit einem Schneebesen glatt rühren, bis sie eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Huhn**, **Zuckerschoten** und **Kartoffeln** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**