

**DENNER**

A.Vogel  
**Herbamare®**  
Meersalz mit Gemüse und Kräutern

**KITCHEN  
CASE**  
\*\*\*\*\*  
Torste Jöh



SAT.1

Immer sonntags und dienstags  
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 04.03.2018  
KitchenCase, das Polittkochen

## **Pouletbrust in der Kartoffelkruste auf Rahmsauerkraut Pflaumen - Mascarpone Creme**

(für 4 Personen)



### **Pouletbrust in der Kartoffelkruste:**

ca. 40 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 4 Pouletbrüste
- ★ 4 Kartoffeln mehlig kochend
- ★ 3 Schalotten
- ★ 1-2 EL Butter
- ★ 1-2 Eigelb
- ★ 1 EL Petersilie gehackt
- ★ ½ TL Paprika Pulver
- ★ Muscat, Pfeffer
- ★ Herbamare Original
- ★ 3 EL Pflanzenöl

Zubereitung:

Pouletbrüste trocken und beiseite stellen.  
Kartoffeln waschen und in Salzwasser 2/3 weichkochen (wie Rösti Kartoffeln). Kartoffeln schälen und in eine Schüssel geben. Schalotten in feine Würfel schneiden, in Butter andünsten und in die Schüssel geben. Eigelb, Petersilie, Paprika, Muskat, Pfeffer und Herbamare zugeben. Alles gut verkneten. Sollte die Masse zu weich sein, mit etwas Mehl binden. Die Kartoffelmasse nun dünn um die Pouletbrust formen (wie ein Mantel)  
Die Pouletbrüste im Kartoffelmantel in einer heissen Teflonpfanne mit etwas Pflanzenöl von allen Seiten kurz anbraten. Im Backofen die bei 180 Grad ca. 10-12 Minuten fertig garen.

**DENNER**

**A.Vogel**  
**Herbamare®**  
Meersalz mit Gemüse und Kräutern

**KITCHEN  
CASE**  
\*\*\*\*\*  
*Lorste Jöh*



SAT.1

Immer sonntags und dienstags  
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 04.03.2018  
KitchenCase, das Politkochen

## **Pouletbrust in der Kartoffelkruste auf Rahmsauerkraut Pflaumen - Mascarpone Creme**

(für 4 Personen)



### **Rahmsauerkraut:**

*ca. 40 Minuten Zubereitungszeit*

Zutaten:

- ★ 1 EL Pflanzenöl
- ★ 1 Zwiebel
- ★ 500 g Sauerkraut gekocht
- ★ 1 TL Zucker
- ★ Pfeffer
- ★ Herbamare Original
- ★ 1 Lorbeerblatt
- ★ 1 dl Weisswein
- ★ 1 dl Apfelsaft
- ★ 200 ml Rahm
- ★ 2 EL Crème Fraîche

Zubereitung:

Zwiebel in feine Streifen schneiden und mit Pflanzenöl in einem Topf dünsten. Sauerkraut etwas ausdrücken und zugeben.  
Zucker, Pfeffer, Herbamare und Lorbeerblatt zugeben.  
Weisswein, Apfelsaft und Rahm zugeben.  
Einmal aufkochen und dann bei kleinerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Crème Fraîche zugeben.

**DENNER**

**A.Vogel**  
**Herbamare®**  
Meersalz mit Gemüse und Kräutern

**KITCHEN  
CASE**  
\*\*\*\*\*  
*Horst Jöh*



SAT.1

Immer sonntags und dienstags  
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 04.03.2018  
KitchenCase, das Politkochen

## **Pouletbrust in der Kartoffelkruste auf Rahmsauerkraut Pflaumen - Mascarpone Creme**

(für 4 Personen)



### **Pflaumen - Mascarpone Creme:**

ca. 40 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 4 dl roter Traubensaft
- ★ 1 EL Glühwein Gewürz
- ★ 1 Zitronenscheibe
- ★ 200 g Dörripflaumen
- ★ 2 Eigelb
- ★ 4 EL Zucker
- ★ 250 g Mascarpone
- ★ 150 ml Vollrahm
- ★ 2 Eiweiss
- ★ 1 Prise Salz

Zubereitung:

Für die Glühwein-Pflaumen-Crème den Traubensaft mit Glühweingewürz und Zitrone aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen, absieben. Pflaumen begeben, mit einem Stabmixer pürieren. Crème auskühlen lassen.

Für die Mascarpone-Crème Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und dicklich ist. Mascarpone vorsichtig darunter rühren. Rahm steif schlagen, Eiweiss mit Salz steif schlagen. Rahm und Eischnee sorgfältig unter die Mascarponecreme ziehen.

Pflaumen- und Mascarpone-Crème schichtweise in Dessertgläser geben. Evtl. leicht vermischen, so dass ein Marmormuster entsteht.