

DINNER FOR TWO



VORSPEISE

ERFRISCHENDER APFEL-SELLERIESALAT MIT ROTE BEETE

HAUPTSPEISE

GEFÜLLTE POULLADENBRUST MIT KARTOFFEL-ZIEGENKÄSEFÜLLUNG, AUF GEDÄMPFTEN
PAPRIKAGEMÜSE MIT THYMIANJUS UND GEBRATENER POLENTA

DESSERT

SCHOKOLADENKÜCHLEIN IM GLAS MIT VANILLESAUCE

Viel Freude beim Zubereiten!



Zubereitung

1

Befülle einen großen Topf mit Wasser und bringe dieses zum Kochen. Nachdem das Wasser kocht, stell den Herd runter, damit das Wasser nur noch siedet.
Backofen auf 100°C vorheizen.

In der Zeit kannst du dir bereits folgende Dinge bereit legen:
1 große Pfanne, 1 großer Topf, 1 Pfannenwender, 1 Schere, 2 Teller

Für das richtige Restaurantfeeling, gib die Teller zum Erwärmen in den Backofen.
Poullardenbrüste sowie die Thymianjus in das Wasserbad geben.

2

Die Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, etwas Öl in die heiße Pfanne geben und darin die Polenta für ca. 2 Minuten von jeder Seite goldgelb anbraten. Die Polenta auf Tellern anrichten und zum Warmhalten zurück in den aufgeheizten Ofen geben.

3

Nach ca. 15 Minuten die Poullardenbrüste aus dem Wasserbad nehmen und in der gleichen Pfanne wie die Polenta ebenfalls für ca. 2 Minuten pro Seite anbraten. Zeitgleich das Paprikagemüse mit in das Wasserbad geben.

4

Gemüse aus dem Topf holen und auf den Tellern anrichten. Tipp: Da sich etwas Sud in den Beuteln bildet, schöpft diesen etwas ab, bevor ihr das Gemüse auf euren Teller gebt.
Die Poullardenbrüste werden auf dem Gemüse gebettet.
Anschließend kannst du auch die Jus aus dem Topf nehmen und mit auf die Teller geben..

5

Dessert (optional)

Die Schokoküchlein sind verzehrfertig und können direkt im Anschluss genossen werden.
Für den vollen Genuss können die Küchlein im Glas bei weiterhin 100 °C (nicht wärmer!) im Ofen für 5-10 Minuten erwärmt werden.

Guten Appetit!