

POMME D'OR

HÄHNCHENFILET IN APFELBALSAMICO-SAUCE

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 6 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 4 Hähnchenfilets (à ca. 150 g)
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 2 mittelgroße Äpfel
- 1 Messerspitze getrockneter Rosmarin
- 8 EL Walcher Pomme d'Or



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. 4 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffeln damit mischen. Die Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 35 Minuten knusprig braten. Fleisch waschen und trocken tupfen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite ca. 7 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm halten. Apfelspalten im heißen Bratfett ca. 4 Minuten dünsten. Lauchzwiebeln und Rosmarin ca. 2 Minuten mitdünsten. Alles mit Walcher Pomme d'Or und ca. 100 ml Wasser ablöschen, aufkochen und kurz köcheln lassen. Soße mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Fleisch kurz darin ziehen lassen. Mit den Kartoffeln anrichten.

POMME D'OR

FILETTO DI POLLO IN SALSA DI BALSAMICO DI MELA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate
- 6 cucchiaini da tavola di olio d'oliva
- sale
- pepe
- zucchero
- 4 filetti di pollo (ca. 150g ciascuno)
- 1 mazzetto di cipollotti
- 2 mele di media grandezza
- 1 punta di coltello di rosmarino essiccato
- 8 cucchiaini da tavola di Pomme d'Or Walcher



Preparazione:

Sbucciare e lavare le patate e tagliarle a fette. Mescolare 4 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe. Amalgamare le patate con la salsa. Distribuire le patate su una teglia e farle arrostiti in forno preriscaldato (forno elettrico: 200 °C/forno ventilato: 175 °C) circa 35 minuti fino a quando non sono croccanti. Lavare la carne ed asciugarla. Scaldare 2 cucchiaini di olio d'oliva in una padella grande. Friggere la carne per circa 7 minuti su ogni lato. Condirla con sale e pepe. Nel frattempo, pulire i cipollotti, lavarli e tagliarli ad anelli. Lavare e dividere in quarti le mele e togliere i torsoli. Tagliare le mele a spicchi. Togliere la carne dalla padella e tenerla a caldo. Cuocere le fette di mela nel grasso di frittura caldo per circa 4 minuti. Aggiungere i cipollotti ed il rosmarino e far cuocere per circa 2 minuti. Sfumare il tutto con Pomme d'Or Walcher e circa 100 ml di acqua, portare ad ebollizione e far sobbollire brevemente. Condire la salsa con sale, pepe e 1 pizzico di zucchero. Aggiungere di nuovo la carne e lasciarla marinare brevemente nella salsa. Servire con le patate.