

Lachs auf Mangold, Hähnchen und Brioche

Für 4 Portionen:

Zutaten Brioche:

10 g Hefe, frisch
90 ml Wasser, lauwarm
230 g Mehl
4 TL Zucker
1 TL Salz
15 g Butter
1 Ei, verquirt

Zutaten Hähnchen:

2 Hähnchenbrustfilets (à 200 g)
1 Eiweiß, kalt
60 g Sahne, kalt
20 g Butter, geschmolzen
1 TL Paprikapulver, geräuchert
3 Zweige Thymian
1 Zitrone, unbehandelt
Salz
Pfeffer

Zutaten Lachs:

2 Blätter Mangold
40 g Butter
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
Salz
Pfeffer
180 g Tomaten
100 g Champignons

Zubereitung:

- 1 Für die Brioche Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und der Hälfte des verquirlten Eis zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend mit der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe 5 Minuten weiterkneten. Teig in eine Schüssel geben und im Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig gehen lassen \ 30 Minuten aufgehen“ gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
- 2 Während der ersten Aufgehphase die Zutaten für das gefüllte Hähnchen zubereiten: Die dünnen Enden der Hähnchenbrustfilets abschneiden (ca. 80 g), von Sehnen und sichtbarem Fett befreien und pürieren. Eiweiß und eine Prise Salz hinzufügen. Sahne hinzufügen und kurz mixen. Füllung für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit mit einem Messer eine tiefe Tasche in die Hähnchenbrustfilets schneiden. Von einer halben Zitrone die Schale abreiben und zusammen mit Paprikapulver und Thymianblättchen mit der Füllung vermengen. In einen Spritzbeutel füllen und ca. 30–40 g davon in jedes Hähnchenbrustfilet spritzen. Nicht zu viel Füllung hineinspritzen, da sie sich während des Garens etwas ausdehnt. Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne anbraten.
- 3 Anschließend aus dem Brioche-Teig vier gleich große Brötchen formen und dicht nebeneinander in eine Ecke des Universalblechs legen. Im Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig gehen lassen \ 30 Minuten aufgehen“ erneut gehen lassen.
- 4 Während der zweiten Aufgehphase die Zutaten für den Lachs zubereiten: Den Strunk vom Mangold abschneiden und würfeln, die grünen Blätter bei Seite stellen.
- 5 30 g Butter in einer Pfanne schmelzen. In feine Scheiben geschnittene Knoblauchzehen und den gewürfelten Mangoldstrunk hinzufügen und ca. 5 Minuten anbraten. Thymianblättchen hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles in eine Schüssel geben.
- 6 Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, dann sofort kalt abschrecken, enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Champignons ebenfalls in kleine Würfel schneiden, mit den Tomaten zum Mangold geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachsfilets in die Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mangold-Tomaten-Mischung um den Lachs herum verteilen. Mangoldblätter in schmale Streifen schneiden, mit 10 g geschmolzener Butter mischen und auf dem Lachs verteilen. Auflaufform neben die Brioche auf das Universalblech stellen und die Hähnchenbrustfilets danebenlegen.



2 Lachsfilets ohne Haut (à 150 g)

Utensilien:

Pfanne
Universalblech
Auflaufform, ca. 17 x 24 cm

Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: M Chef Menü \
Lachs|Hähnchen|

Brioche

Programmdauer: ca. 20 Minuten

Alternative Einstellung:

Betriebsart: M Chef + Heißluft plus
Temperatur: 210 °C
Gourmet Units: 220
Intensität: mittel
Garzeit: -- --
Vorheizen: aus
Crisp function: ein
Ebene: 2

Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

7 Die zweite Hälfte der Zitrone in sehr dünne Scheiben schneiden, die Zitronenscheiben halbieren und neben den Hähnchenbrustfilets verteilen. Brioche mit dem restlichen verquirlten Ei bestreichen und M Chef Menü im Dialoggarer zubereiten.