

PERFEKT FÜR VALENTINSTAG & ABENDE ZU ZWEIT

## *Gegrillte Hühnerbrustfilet mit Gouda, Trockenfrüchten, gerösteten Haselnüssen & Curry Sauce*

Perfekt zu [Blanc de Blancs EX·QUI·SIT 2018](#) und [Chardonnay EX·QUI·SIT 2018](#)



### **Zutaten für 2 Portionen**

- 2 x Hühnerfilet
- Milder Gouda mit etwas Würze ca. 6 Scheiben
- Jeweils 40 g getrocknete (Marille), Mango, Ananas und Cranberry
- Jeweils 2,5 EL Sauerrahm und Joghurt
- 1 EL Curry
- Prise Zucker /Salz/Pfeffer
- 1 EL frischen Zitronensaft
- 1 x 1/3 Zwiebel
- 30 g Haselnüsse

Zubereitung am besten mit einem Raclette-Set!

**FÜR VEGETARIER:** Statt Hühnerbrustfilet einfach Kartoffel verwenden. Diese vorkochen, salzen und in 1 cm breite Scheiben schneiden. In das Raclette Schälchen Kartoffel reinlegen, Trockenfrüchte-Mix darüber und mit Käse überdecken. Nun den Käse darüber schmelzen lassen und dann mit gerösteten Haselnüssen und Curry-Sauce anrichten.

## **VORBEREITUNG**

VORBEREITUNGSZEIT INSGESAMT: 20 MINUTEN

### *Trockenfrüchte-Mix*

Trockenfrüchte fein hacken und in einem Schälchen vermengen und zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

### *Curry Sauce*

Curry Pulver kurz in der Pfanne anrösten. Zwiebel schälen und ganz fein hacken. Nun die Zwiebelstücke, den Curry, Sauerrahm und Joghurt miteinander gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken und in den Kühlschrank stellen. 15 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank nehmen und bereitstellen.

### *Hühnerfilet und Käse*

Hühnerfilets in schöne mundgerechte Streifen schneiden, sodass sie gut auf die Raclette-Platte und in das Raclette-Schälchen passen. Gleiches gilt auch für den Gouda (z.B. die Scheiben halbieren). Zudem Hühnerfilet leicht salzen.

## *Geröstete Haselnüsse*

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Haselnusskerne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen und 17 Minuten rösten lassen. Nusskerne auskühlen lassen und dann grob hacken und bereitstellen.

## Finale Zubereitung (Raclette-Set)

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

Alle Komponenten, die vorbereitet wurden, nun parat stellen. Hühnerfilet-Streifen auf die Grillplatte des Raclette-Sets geben – ca. 3 Minuten pro Seite Dann die gegrillten Hühnerfiletstreifen von der Grillplatte nehmen, Pfeffern und nochmals ein wenig salzen und ins Raclette-Schälchen geben. Darüber die getrocknete Früchtemischung verteilen und mit einer Scheibe Gouda zudecken und Schälchen im Raclette einstellen. Nach 5 Minuten bitte den Schmelzstatus des Käses kontrollieren und je nachdem rausnehmen oder noch ca. 2–3 Minuten drinnen lassen. Sobald das Schälchen fertig ist die gerösteten Haselnüsse darüber streuen und gemeinsam mit dem Curry-Sauce Dip genießen.

– Guten Appetit und zum Wohl –