

Hähnchenbrust mit Spinatsauce

Studentenessen am 26.10.2002 bei Ute & Ralf

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 12 Personen

1,8 kg Hähnchenbrustfilet
80 g Butter
40 g Weizenmehl
500 ml Gemüsebrühe
200 ml Schlagsahne
225 g gehackter TK-Blattspinat
40 g geriebener Meerrettich aus dem Glas
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
geriebene Mußkatnuß
2 Eier
40 g Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

1. Hähnchen unter kaltem Wasser waschen und trockentupfen.
 2. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen, Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Brühe und Sahne nach und nach unter Rühren dazugießen, mit einem Schneebesen durchschlagen, dabei darauf achten, daß keine Klümpchen entstehen. Die Sauce aufkochen lassen.
 3. Spinat unaufgetaut in die Sauce geben und darin erhitzen, dabei gelegentlich umrühren. Meerrettich in die Sauce geben, alles aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Mußkatnuß würzen und die Sauce etwas abkühlen lassen.
 4. Zum Schluß die Eier unterrühren und die Sauce in eine Fettfangschale geben.
 5. Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen, in die Sauce legen und mit Semmelbrösel bestreuen. Die restliche Butter darauf verteilen.
 6. Die Fettfangschale in den Backofen schieben und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180°C) 20-25 Minuten garen.
- Ute hat von allem etwas mehr genommen. Es herzhafter abgeschmeckt und die doppelte Zeit im Ofen gelassen.