

HONIG-COQUELETS AUS DEM OFEN

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für ein grosses rechteckiges Blech
oder Bratgeschirr

Marinade:

4 EL Honig, flüssig

2 EL Apfelsaft

1 Vanillestengel, ausgekratzt

1 TL Rosmarinnadeln, gehackt

1 EL Apfelessig

2 EL Bratcrème

2 Coquelets (je ca. 500 g),
vom Metzger halbiert

Salz

3 EL Bratcrème

1/2 TL Salz

300 g frische Kastanien, geschält, oder tiefgekühlte Kastanien, aufgetaut

600-800 g Raclette-Kartoffeln, ungeschält

1,5 dl Apfelsaft

1 TL Hühnerbouillon-Paste, zerbröckelt

2 rotschalige Äpfel, in Halbringe geschnitten

40 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

Rosmarin zum Darüberstreuen



ZUBEREITUNG

1 Für die Marinade alle Zutaten mischen. Coquelets ringsum mit der Hälfte der Marinade bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Stunden marinieren.

2 Coquelets ins Blech oder Bratgeschirr legen, salzen.

3 Bratcrème und 1/2 Teelöffel Salz in einer Schüssel mischen. Frische Kastanien und Kartoffeln beifügen, darin wenden, zwischen den Coquelets verteilen.

4 Im auf 220 °C vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten braten.

5 Apfelsaft und Bouillon mit der restlichen Marinade mischen, nach und nach darübergiessen.

5 Äpfel und aufgetaute Kastanien zwischen den Coquelets verteilen, Butterstücke darübergeben, ca. 10 Minuten fertig braten. Kurz vor dem Servieren Rosmarin darüberstreuen.