



## Ein Dinner für Zwei zum Valentinstag

Rezepte von Armin Roßmeier

### Vanille-Mandelhähnchen mit Polentaherzen und Brokkoli

#### **Zutaten (für vier Portionen)**

4 Hähnchenbrüste ohne Haut  
2 Vanilleschoten  
2 Eier  
1 EL Mehl  
80 g gehobelte Mandeln  
2 EL Olivenöl  
500 ml Gemüsebrühe  
1 TL Butter  
180 g Maisgries  
2 EL Parmesan  
400 g Brokkoliröschen  
2 rote Äpfel  
20 g Kräuterbutter  
1/4 l eingedickter Geflügelfond  
Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung (circa 40 Minuten)**

Hähnchenbrüste leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem ausgeschabten Mark von den Vanilleschoten einreiben. Eier mit dem Mehl gut verschlagen, Hähnchenbrüste darin wenden und in Mandeln panieren. Dann im Olivenöl ringsum anbraten und im Backofen bei circa 130 Grad 10 bis 12 Minuten durchziehen lassen

Gemüsebrühe zum Kochen bringen, Butter und Gries einrühren und zu einer festen Masse einkochen, ständig umrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den Parmesan unterheben, auf ein gefettetes Blech verteilen, auskühlen lassen. Herzen ausstechen und in Butter goldgelb ausbraten

Brokkoliröschen kurz bissfest blanchieren, in Kräuterbutter anschwanken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Äpfel waschen, Kernhaus ausstechen, in Spalten zerteilen und nach den Herzen in der Pfanne kurz anbraten. Brokkoliröschen mit den Äpfeln auf einem Teller anrichten, die Hähnchenbrust daraufsetzen und die Herzen dazu reichen, mit dem erhitzten Fond leicht angießen.



## **Puffreis-Ingwercreme mit Cranberries und Chia**

### **Zutaten (für vier Portionen)**

8 Schokoladen-Puffreiswaffeln gekrümelt

#### Für die Creme

120 g Schmand

1 Becher Joghurt

100 g geschlagene Sahne

4 EL Cranberries getrocknet

1/2 TL fein gehackter Ingwer

2 EL Chiasamen

2 EL Kokosblütenzucker

#### Für die Garnitur

4 EL Himbeersirup

4 Minzekronen

### **Zubereitung (circa 15 Minuten)**

Alle Zutaten der Creme gut miteinander verrühren, zum Schluss Puffreis unterheben, in Gläser verteilen. Je einen Esslöffel Himbeersirup darauf geben und mit Minzekrone ausgarnieren.