Geflügel Rezepte

Gefüllte Putenbrust Mit Kartoffeln Und Geflügelleber

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Geflügelgerichte, Geburtstag, Restaurant, Fest, Deutschland

---

600 g Putenbrust ohne Knochen
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Geflügelbrühe
-Instant

FÜLLUNG:

50 g Möhren
50 g Porree
50 g Sellerie
100 g Champignons
100 g Geflügelleber
5 cl Rotwein
-trocken
Weißer Pfeffer
Broccoliröschen

SAUCE:

200 g Säuerliche Äpfel
5 cl Weißwein
10 cl Geflügelbrühe
30 g Creme fraiche
20 g Butter

ZWIEBEL BRATKARTOFFELN:

500 g Kartoffeln
-festkochende, -gekocht
200 g Zwiebeln
Pflanzenöl -geschmacksneutral

Zunächst die Füllung herstellen. Dazu werden Porree, Möhren, Pilze und Sellerie in feine Streifen geschnitten, dann in feine Würfelchen. In einer Pfanne Butter erhitzen, darauf achten, dass sie nicht braun wird, die Gemüsewürfelchen darin dünsten, bis sie eine leuchtende Farbe annehmen. Die fein geschnittene Geflügelleber hinzufügen. Alles sehr vorsichtig miteinander verrühren.

Eiserne Regel: ein wenig Geduld! Wo Zartes mit Zartem vermengt wird, kann durch hektische Aktivitäten viel in der Pfanne zerstört werden. Als nächstes wird der Pfanneninhalt mit Rotwein abgelöscht, umrühren und die Füllung auf Küchentemperatur abkühlen lassen.

Aus der Putenbrust vier Schmetterlingsscheiben schneiden, und zwar folgendermaßen: Schauen Sie sich die Putenbrust zuerst an, wie Sie möglichst vier gleichstarke Stücke abschneiden wollen. Mit einem großen, sehr scharfen Messer die erste Scheibe bis auf 1 cm durchschneiden, auf die Seite klappen, jetzt mit dem zweiten Schnitt die Scheibe abschneiden. So entsteht eine doppelt große Fläche, die man für die Füllung braucht. Auf diese Weise vier Scheiben abschneiden. Aus dem Rest kann man zum Beispiel feines Putenfrikassee zubereiten.

Die Scheiben mit der Hand plattieren, glatt drücken, so Zartes verträgt keine Holzhammermethoden. Sparsam salzen, pfeffern, mit Zitronensaft bestreichen. Eine Handvoll Broccoli-Röschen blanchieren, abschrecken. Die vier Putenbrustscheiben gleichmäßig mit Füllung bestreichen, anrollen, je Scheibe 3 Broccoliröschen mit einrollen.

Aluminiumfolie dünn mit Pflanzenöl bestreichen, die Röllchen fest einrollen - die Form soll erhalten bleiben, wenn später die Rolle in Scheiben geschnitten wird.

In einer Kasserolle etwas Geflügelbrühe mit Wasser vermischen, die Flüssigkeit soll ca. 1 cm hoch im Topf stehen. Die Putenröllchen hineingeben und für ca. 20 Minuten bei 180 Grad C in der Backröhre garen. Das Putenfleisch trocknet so im Ofen nicht aus.

Die Zwiebelkartoffeln: Kartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden. In einer Pfanne öl erhitzen, die kleingeschnittenen Zwiebeln dünsten, Kartoffeln hineingeben und schwenken, nicht rühren, bis sie eine goldgelbe Farbe bekommen. Selbst festkochende Kartoffeln würden durch Rühren unweigerlich ihre Form

verlieren.

Die Soße: In einer kleinen Kasserolle die in kleine Würfel geschnittenen säuerlichen Äpfel in Brühe dünsten, mit einer Tasse trockenen Weißweins ablöschen. Abschmecken mit Creme fraiche, salzen und pfeffern nach Geschmack.

Anrichten: Die Putenröllchen werden in Scheiben geschnitten, auf vorgewärmtem Teller mit Zwiebelkartoffeln und Apfelsauce angerichtet.