Putenbrust mit Salbei-Speckmantel

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Braten

Zutaten (6 Personen)

- » 1,6kg Putenbrust/-brüste
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Bd. Salbeiblatt (-blätter)
- » 12 Scheiben Frühstücksspeck
- » 3 Zwiebel(n)
- » 700ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 100ml Weißwein
- » 1kg Kartoffel(n)
- » 3-4 EL Öl
- » 40g Pinienkerne
- » 1kg Brokkoli
- » 150g Schlagsahne
- » 2-3 EL Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Fleisch waschen, trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Salbei waschen, trockenschütteln, etwas zum Garnieren beiseite legen. Pute mit Speck und Salbei belegen. Mit Garn umwickeln. Fleisch auf eine Fettpfanne setzen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 90min braten.

2. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Nach ca. 15min Bratzeit auf die Fettpfanne geben. Nach 30min Braten mit 250ml Brühe ablöschen. Rest Brühe und Wein nach und nach zugießen.

3. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin goldbraun anbraten, dann bei mittlerer Hitze unter Wenden weitere ca. 20min garen. Mit Salz würzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 10min garen.

4. Braten aus dem Ofen nehmen, warm stellen. Bratensatz durch ein Sieb in einen Topf gießen, Zwiebeln dabei auffangen und ebenfalls warm halten. Bratensatz mit Sahne aufkochen, mit Soßenbinder binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Brokkoli abgießen. Braten mit Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln und etwas Soße auf einer Platte anrichten. Mit Pinienkernen bestreut und mit Salbei garniert servieren. Restliche Soße extra dazu reichen.

Nährwerte: 740kcal/E85g/F27g/KH33g pro Portion

angelegt am: 16.09.2004 Rezept-Nr: 1309

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke