Überbackenes Putenbrustfilet mit Pfifferlingen in Weißwein-Sauce auf Pasta



Überbackenes Putenbrustfilet, à point und rosé gegart, mit Pasta, Gemüse, Pfifferlingen und Weißwein-Sauce, mit Petersilie garniert

Ein Putenbrustfilet in einer leckeren Weißwein-Sauce. Die Salami, der Schinken und die frischen Kräuter geben der Sauce den letzten Pfiff. Überbacken wird einfach mit zwei zerlassenen Hartkäsescheiben auf dem Filet.

Zutaten (für zwei Personen):

- 1 kg Putenbrustfilet
- 2 Scheiben Hartkäse (z.B. Gouda)
- 150 g Pfifferlinge (Glas)
- 1 Zwiebel

- 2 kleine Lauchzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- einige kleine Streifen Salami (in Scheiben)
- einige kleine Streifen gekochter Schinken (in Scheiben)
- 100 ml Geflügelfond
- 200 ml Weißwein
- einige Zweige frischer Oregano, Rosmarin und Thymian
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 300 g Maccheroni
- einige Zweige frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitung 15 Min. | Garen 30–45 Min.



Putenbrustfilet mit Gemüse, Pfifferlingen und Kräutern im Bräter

Die Pfifferlinge aus dem Glas nehmen und das Einlegewasser abgießen und die Pfifferlinge für eine halbe Stunde in einer Schüssel mit Wasser einlegen. Putenbrustfilet von beiden Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel, Lauchzwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem großen Bräter erhitzen und das Putenbrustfilet darin von beiden Seiten anbraten. Zwiebel, Lauchzwiebeln, Knobauchzehen und Pfifferlinge mit hinzugeben und ebenfalls anbraten. Wenn das Putenbrustfilet von beiden Seiten kross angebraten ist, mit dem Geflügelfond und dem Weißwein ablöschen. Die ganzen Kräuter im Ganzen hinzugeben. Schließlich noch die kleinen Streifen Salami und Schinken

hinzugeben. Alles im zugedeckten Bräter ca. 40 Minuten bei kleiner Temperatur köcheln lassen.



Der Aromaknopf

Mein neuer Bräter hat im Gegensatz zu meinem alten Bräter, der nur einen reinen Glasdeckel hat, einen Vorteil: Einen Aromaknopf, der in der Mitte des Glasdeckels eingelassen ist. Dieser Knopf bietet durch ein ganz kleines Loch, das durch den Knopf bis ins Innere des Glasdeckels hindurch geht, die Möglichkeit, während des Garens Wein oder Gewürze – aufgelöst in einer Flüssigkeit – auf das Bratgut zu geben, ohne dabei den Deckel anheben zu müssen. Damit kann man während des Garens noch etwas Wein für die Sauce von außen hinzu geben.

Geben Sie also während des Garens noch einen zusätzlichen

Schuss Weißwein – durch einen solchen Aromaknopf oder direkt auf das Gargut – hinzu. 10 Minuten vor Ende der Garzeit des Putenbrustfilets die Maccheroni nach Anleitung zubereiten. In den letzten Minuten der Garzeit des Putenbrustfilets zwei Scheiben Hartkäse auf das Filet geben und dort verlaufen lassen.

Das Putenbrustfilet, das à point und rosé gegart ist, in Scheiben schneiden, mit der Pasta auf zwei großen Tellern anrichten, großzügig mit der Sauce übergießen und mit kleingeschnittener Petersilie garnieren.