

Putenbrustfilet, Champignons und Tagliatelle

Ganz ein Rezept nach dem Motto meines Foodblogs.

Ich habe Putenbrustfilet gewählt.

Dazu als Beilage weiße Champignons, die ich zusammen mit dem Filet im Bräter im Backofen gare.

Als weitere Beilage kommt eine kleine Portion Tagliatelle hinzu. Da ich nur jeweils eine kleine Portion davon auf den Tellern drapiere, verwende ich hierfür jeweils einen Eierring, um die Pasta optisch ein wenig schön auf die Teller zu bekommen. Noch im Eierring befindlich gebe ich von der köstlichen Sauce vor dem Servieren über die Pasta.

Die Sauce bereite ich fast klassisch zu. Ich verwende einen guten Merlot. Und viele Gewürze wie Sternanis, Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Nelke, Kardamom, Chili-Schote und Lorbeerblätter, die ich in einem Gewürzsäckchen in den Meelot gebe und somit mit dem Filet mitgare. Es ergibt eine sehr wohlgeschmeckende Rotwein-Sauce, die nicht nachgewürzt werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:549]

Hähnchenbrustfilet und Jasmin-Reis mit Chardonnay-

Sauce

Ich brate Hähnchenbrustfilets in Butter an und gare sie dann in Chardonnay.

Vorher würze ich die Filets mit Garam Masala und Salz.

Die Filets gelingen bei einer Garzeit von 15 Minuten genau à point, sie sind innen noch leicht rosé und saftig.

Als Beilage verwende ich Jasmin-Reis, der sehr knackig und nussig schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:547]

Putenrollbraten, Rosenkohl und Salzkartoffeln

Ein Putenrollbraten. Mariniert in einer Paprika-Marinade.

Ich gare ihn in einer Riesling-Sauce und bereite somit für das Fleisch und die Beilagen ein leckeres Weißwein-Sößchen zu.

Als Beilagen wähle ich zum einen etwas Rosenkohl. Und zum anderen einfache Salzkartoffeln.

Der Einfachheit halber gare ich die Beilagen sogar im gleichen Salzwasser, sie haben in etwa die gleiche Garungszeit. Die Salzkartoffeln schneide ich dann danach zum Servieren etwas klein.

Ich gare den Putenrollbraten 45 Minuten im Riesling, so gart

er durch, wie es sich für Geflügel gehört, ist aber dennoch sehr saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:533]

Putenrollbraten, Rosenkohl und Pastinaken

Erneut ein Putenrollbraten. Ebenfalls mariniert in einer Paprika-Marinade.

Dieses Mal gare ich den Putenrollbraten etwas kürzer, dabei ist er zwar auch fast durchgegart, aber innen noch leicht rosé und außergewöhnlich zart und saftig.

Ich gare den Rollbraten in Rotwein, so dass ich ein leckeres Sößchen damit zubereite.

Dazu als Beilage Rosenkohl.

Und Bratpastinaken. Dies ist das erste Mal, dass ich diese zubereite. Ich bereite sie eben zu wie Bratkartoffeln, gare sie also zuerst, schneide sie dann quer in Scheiben und brate sie in Öl an. Sie gelingen sehr gut und sind wirklich sehr kross und knusprig.

[amd-zlrecipe-recipe:535]

Puten-Brustfilet mit Gemüse in Rotwein-Sauce



Mit leckerem Gemüse

Dies ist eher ein fleischlastiges Rezept trotz des vielen Gemüses, das ich verwende.

Und es könnte fast schon in die Kategorie der von mir bevorzugten Rezepte sein, da das Rezept fast meinem Motto des Foodblogs entspricht, eben Fleisch, Sauce und nur dieses Mal eben Gemüse.

Für die Beilage wähle ich neun Gemüsesorten und gare sie einfach nur in der Rotwein-Sauce mit.

Die Chili-Schote gibt der Rotwein-Sauce doch eine leichte Schärfe.

Die Sauce bilde ich mit einem guten Chianti.

Ich würze die Sauce nicht mehr, die Würze des Puten-Brustfilets und des Gemüses bringt genügend Würze mit, um eine schmackhafte Sauce zu bilden.

Tja, meine Blog-Software wurde auf eine neue Version upgedatet, die einen ganz neuen Editor enthält. Dieser scheint jedoch noch nicht auf allen Browsern fehlerfrei zu funktionieren. Ich kann im Moment bei diesem Rezept leider nicht mein Rezepte-Plugin aufrufen, um das Rezept in der gewohnten optischen Darstellung zu publizieren. Auch bei anderen Formatierungen spielt der Editor im Moment nicht mit. Damit das Rezept zumindest veröffentlicht wird und Sie es vorliegen haben, veröffentliche ich es in dieser einfachen Form, jedoch zumindest mit zwei Fotos.

Zutaten für 2 Personen:

1 kg Puten-Brustfilet
3 Cocktail-Tomaten
1/2 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Mini-Pak-Choi
1 Süßkartoffel
ein Stück Fenchel
eine Portion Prinzess-Bohnen
1 rote Chili-Schote
ein Stück Ingwer
0,5 l Chianti
süßes Paprika-Pulver
Salz
Pfeffer
Zucker
Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke

zerkleinern. Tomaten im Ganzen belassen. Nur Zwiebel, Knoblauch und Ingwer kleinschneiden.

Brustfilet auf allen Seiten mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Brustfilet auf allen Seiten einige Minuten kross anbraten.

Gemüse dazugeben. Mit dem Chianti ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Brustfilet herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Jeweils fünf Scheiben des Brustfilets in der Mitte eines Tellers anrichten.

Etwas Gemüse drumherum drapieren.

Großzügig die leckere Sauce über die Brustfilet-Scheiben verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gefülltes Entenbrustfilet auf Sojasprossen-Bett

Entenbrustfilets, gefüllt. Ich schneide die Filets einfach mit einem sehr scharfen Messer längs flach auf und klappe sie auf. Dann gebe ich eine Menge frisch geriebenen Parmesan hinein. Und pro Filet die Blätter von einem halben Topf Salbei. Dann klappe ich die Filets wieder zu.

Schließlich würze ich die Filets auf jeweils beiden Seiten mit

süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Angebraten wird in Butter. Das Sößchen und die notwendige Flüssigkeit zum Garen der Filets und dann der Sprossen in einer Pfanne mit Deckel liefert mir ein großer Schuss Riesling.

Ich gebe die Sprossen die letzten Minuten der Garzeit der Filets in die Pfanne hinzu, sie werden im Riesling-Sößchen noch ein wenig gegart, sind aber noch knackig.

Und durch das Ablösen der Röststoffe der angebratenen Filets vom Pfannenboden bildet sich ein sehr schmackhaftes Sößchen, das ich über Filets und Sprossen verteile.

Die Filets gelingen bei einer Garzeit von 7–8 Minuten genau so, wie sie sein sollen, zwar well done durchgegart, aber noch ganz leicht rosé.

[amd-zlrecipe-recipe:516]

Marinierter Putenrollbraten mit Kartoffelklößen

Ein Putenrollbraten, den ich fertig mariniert in einem Netz gekauft habe. Sehr lecker. Der Rollbraten wird bei einer Stunde Garzeit zwar well done durchgegart, ist aber dennoch leicht rosé innen.

Die übrige Marinade gebe ich zu dem Rollbraten in den Topf. Und bilde damit eine Sauce.

Zusätzlich verwende ich eine halbe Flasche Riesling für die Sauce.

Und natürlich leckere, selbst zubereitete Kartoffelklöße.

[amd-zlrecipe-recipe:514]

Marinierter Putenrollbraten mit Bandnudeln

Herrlich! Ganz ein Gericht nach dem Motto meines Foodblogs. Nudel, heiss und hos. Also Bandnudeln, Putenrollbraten und Sauce. Lecker! Ich könnte mich hineinlegen.

Für das Fleisch verwende ich einen Putenrollbraten in einem Netz. Dieser ist schon in einer Paprika-Marinade mariniert. Die restliche Marinade gebe ich zu dem Putenrollbraten in den Topf, um ein besseres Sößchen zu bilden.

Die Sauce bilde ich aus Riesling.

Und als Beilage wähle ich leckere Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:513]

Entenschenkel in Erdbeer-/Johannisbeer-Sauce mit Wurzelstampf

Ente wird ja in der asiatischen Küche gern auch süß-sauer zubereitet.

Also habe ich dieses Mal Entenschenkel in einer süßen Sauce gegart. Und zwar mit Erdbeersaft und schwarzem Johannisbeersaft, der jeweils einige Früchte enthält. Die Sauce habe ich dann noch reduziert und über die Schenkel gegeben.

Dazu als Beilage ein einfacher Stampf aus Wurzeln.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:499]

Hähnchenbrust-Kürbis-Brokkoli-Pfanne

Ich bereite ein einfaches Pfannen-Gericht für eine Person für einen Fernseh-Abend zu.

Dazu verwende ich ein Hähnchenbrust-Filet. Und als Gemüse ein großes Stück Butternuss-Kürbis und ein halber Brokkoli.

Der Butternuss-Kürnis hat den Vorteil, dass man die Schale mitessen kann, er also bei der Zubereitung nicht geschält werden muss.

Ich würze kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich brate die Produkte für diese Zubereitung zwar einige Minuten kross an. Aber gare sie dann noch zusätzlich in einer Riesling-Sauce, damit dann auch tatsächlich der Kürbis gut durchgegart und weich ist.

[amd-zlrecipe-recipe:467]

Wirsing-Rouladen mit Basmati-Reis in Riesling-Sauce

Eigentlich sind das keine schöne, runde Wirsing-Rouladen. Sondern eher gefüllte Wirsing-Blätter, da sie doch ein wenig ungewöhnlich gefüllt sind.

Die Füllung erstelle ich aus Hähnchenbrustfilet, Zwiebel, Knoblauchzehen und Lauchzwiebel. Für die Bindung verwende ich Semmelbrösel und Eier. Und würze sie kräftig mit Kreuzkümmel. Und etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Dazu gibt es als Beilage Basmati-Reis.

Ich gare die Wirsing-Rouladen in einem halben Liter Riesling, den ich dann reduziere und so ein Sößchen daraus zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:461]

Putenbraten mit Champignons in Riesling-Sauce mit Pasta

Dies ist das zweite Gericht, das ich spontan mit dem neuen digitalen Fleisch-Thermometer zubereite.

Ich wähle einen Putenbraten. Und steche das Fleisch-Thermometer bis in die Mitte.

Das Fleisch-Thermometer gibt bei der Fleischart Truthahn, die ich für den Putenbraten gewählt habe, den Gargrad well done und eine Endtemperatur von 85 Grad Celsius an.

Ich gare den Putenbraten insgesamt 45 Minuten in einer Riesling-Sauce.

Wer kein Fleisch-Thermometer zur Verfügung hat, gart den Braten eben einfach 45 Minuten in einer Sauce.

Der Braten gelingt sehr gut. Er ist durchgegart, wie es für Geflügel sein soll, aber nicht trocken, sondern noch saftig.

Dazu gibt es als Beilage Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:445]

Hähnchenbrust-Filet mit Brokkoli in Riesling-Sauce



Beim Garen ...

Heute habe ich das erste Gericht zubereitet, bei dem ich mein neues digitales Fleisch-Thermometer verwendet habe.

Ich habe Hähnchenbrust-Filets zubereitet, die ich mit geriebenem Gouda überbacke und in einer Riesling-Sauce gare.

Dazu gibt es Brokkoli-Röschen, die ich auch in der Riesling-Sauce gare und nur leicht salze.

Die Hähnchenbrust-Filets habe ich aus dem Kühlschrank genommen. Ich habe das Fleisch-Thermometer bei einem Filet an der Seite bis zur Mitte des Filets hineingeschoben.

Das digitale Fleisch-Thermometer zeigt mir für Hähnchenfleisch den Gargrad well done mit 85 Grad Celsius an. Das Innere des Hähnchenbrust-Filets hat 9 Grad Celsius.

Das Filet gart nun 20 Minuten in der Riesling-Sauce, bis das Innere des Filets die gewünschte Temperatur von 85 Grad Celsius erreicht hat und das Thermometer anfängt zu blinken und einen Alarmton von sich gibt.

Der Brokkoli ist nun natürlich auch schon gegart.

Ich richte das Filet auf einem Teller an und gebe die Brokkoli-Röschen dazu. Dann gebe ich etwas Riesling-Sauce über die Röschen.

Und siehe da, das Hähnchenbrust-Filet ist gut durchgegart, aber nicht trocken, sondern innen noch saftig. Genau so, wie es sein soll.

Das digitale Fleisch-Thermometer funktioniert somit sehr gut. Ich werde es demnächst bei anderen Fleisch-Sorten ausprobieren, vermutlich einem Puten- und einem Pferde-Braten.

[amd-zlrecipe-recipe:443]

Putenfleisch mit Pilzen und Stangensellerie in Hoisin-Sauce

Ich hatte noch Putenfleisch übrig. Da bot es sich doch an, zusammen mit etwas Gemüse und Pilzen ein schönes, leicht asiatisch anmutendes Gericht zuzubereiten.

Für das Gemüse wählte ich Stangensellerie. Dazu kommen noch Pfifferlinge und Champignons.

Die Sauce bilde ich aus Fisch-Sauce und Hoisin-Sauce. Hoisin-Sauce wird eigentlich vorwiegend für Enten-Gerichte verwendet, man kann sie aber auch gut für anderes Geflügel aller Art verwenden.

Dazu gibt es als Beilage Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:432]

Putenfleisch mit Gemüse in Teriyaki-Sauce mit Basmati-Reis



Pfannenröhren im Wok

Wenn Sie verschiedenes Gemüse vorrätig haben, und dazu noch etwas Geflügelfleisch wie Pute oder Hähnchen, können Sie mit einer geeigneten asiatischen Sauce ein leckeres Gericht zubereiten. Es mutet asiatisch an, aber es ist von den Zutaten nicht asiatisch, weil diese Zutaten nicht in Asien verwendet

werden.

Ich habe als Fleisch Putenfleisch gewählt. Dazu als Gemüse Zwiebeln, Knoblauch, Lauchzwiebel, Buschbohnen, Stangensellerie, Fenchel, Rote Beete und Zucchini.

Für die Sauce verwende ich Fisch-Sauce für Salzigkeit und Teriyaki-Sauce für Würze.

Als Beilage gibt es Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:419]

Putenschnitzel mit Spargel

Spargel kann man ja auf unterschiedlichste Art zubereiten. Normalerweise wird weißer Spargel geschält und in kochendem Wasser gegart. Grünen Spargel kann man auf die gleiche Weise zubereiten.

Traditionell serviert man Spargel mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln oder hellem Fleisch wie Pute oder Huhn.

Und ebenfalls traditionell gibt man entweder Sauce Hollandaise auf die Spargel. Oder zerlassene Butter oder Kräuterbutter.

Hier habe ich den Spargel einfach geschält – die Spargelschalen für eine Spargelsuppe aufbewahren –, grob

zerkleinert und in kochendem Wasser gegart.

Dazu gibt es einfach einige gewürzte Putenschnitzel. Also helles Fleisch, das gut zu den Spargeln passt.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:394]