

Putenbraten | Rosenkohl | Cranberry-Spätzle | Honigsauce

(4 Personen)



Putenbraten

Zutaten

1 kg	Putenbrustbraten
250 ml	Geflügelfond (aus dem Glas)
10 ml	Honig
40 g	Sahne
80 g	Zwiebeln, gewürfelt
35 g	Sellerie, gewürfelt
35 g	Möhre, gewürfelt
35 g	Lauch, in Streifen geschnitten
5 g	Pflanzenöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Putenbrustbraten evtl. parieren, scharf von allen Seiten mit Farbe anbraten und aus dem Bräter entnehmen. Gemüsewürfel anrösten. Mit Geflügelfond und etwas Wasser ablöschen und auffüllen. Den Braten wieder in den Topf geben und im Ofen schmoren bis er gar ist. Danach portionieren, 2 Scheiben à 50 g pro Portion.

Den Bratensaucenfond durch ein Sieb schütten und für den Saucenansatz verwenden. Den Fond mit Sahne und Honig auffüllen, durchkochen und mit etwas Speisestärke abbinden.

Cranberry-Spätzle

Zutaten

560 g Spätzle
40 g Butter
40 g Cranberrys
Etwas Wasser
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Cranberrys in Wasser einweichen. Spätzle in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosenkohl

Zutaten

800 g Rosenkohl
40 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rosenkohl putzen und in Salzwasser gar kochen. Mit Hilfe eines Siebs die Flüssigkeit Abseihen und gut abtropfen lassen. Das Ergebnis daraufhin kalt stellen. Anschließend den kalten Rosenkohl in Butter anbraten. Als Finish mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Das Fleisch mit der Sauce als Topping auf den Teller legen. Cranberry-Spätzle und den Rosenkohl zum Schluss anlegen.