



Metzger
GEIST

Mit Leib und Seele herzhafte.

Putenbrust

„Princess“

Zutaten für 5 Personen:

1,500 kg Putenbrust
0,200 kg Sauce Hollandaise
0,150 kg gekochter Schinken
0,150 kg Spargel aus dem Glas
0,050 kg geriebener Käse

Zubereitung:

Den gekochten Schinken in feine Würfel schneiden. Die abgetropften Spargel klein schneiden. Mit der Sauce Hollandaise und dem geriebenen Käse gut vermengen.

Die Putenbrust von der flachen zur dicken Seite hin zu einer Platte aufschneiden.

Die gut vermengte Füllmasse gleichmäßig, mittig auf die Putenbrust streichen. Dabei die Seitenränder mit ca. 0,5cm Platz aussparen, sowie den oberen Rand der Putenbrust mit ca. 1,5 cm Platz aussparen, damit sich die Füllung beim Rollen nicht herausdrückt.

Die Fleischplatte spiralförmig zusammenrollen und binden. Ca. 1,0 – 1,5 cm Abstand zwischen den Bindfäden lassen, um später im gebratenen Zustand die Fleischscheiben schneiden zu können.

Zubereitungstipp für den Kunden:

Die gefüllte Putenbrust zusammen mit Rosmarin, Lorbeer, Strauchtomaten, Kartoffelecken, Zwiebel, Knoblauch und etwas Olivenöl in einen Bratschlauch geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Umluft ca. 1,5 Stunden garen.

Beilagen:

- Die Kartoffeln aus dem Bratschlauch
- Rosmarinkartoffeln
- Reis
- Pflücksalat mit Balsamico Dressing

Gemüsebeilagen:

- geschmorte Strauchtomaten aus dem Bratschlauch
- Stangenspargel

Soßenempfehlung:

- Sauce Hollandaise
- Currysoße



Weinempfehlung:

Schweigener Riesling trocken, 2013

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Ihr Team vom Metzger Geist