

Kochen mit Klaus

Putenbrust à la Wellington

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 kg Putenbrust, ½ P. Suppengrün, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Öl, 1 Ei,
- 300 g Champignons, 200 g Kirsch-Konfitüre, 500 ml Gemüsebrühe,
- Paniermehl, 2 P. Blätterteig (Kühltheke), Saucenbinder, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel in Spalten schneiden, Rest fein würfeln. Suppengrün klein schneiden. Pilze klein würfeln. Zwiebelwürfel in Öl anbraten, Pilze mitbraten, mit Salz, Pfeffer, Petersilie würzen u. abkühlen lassen. Fleisch mit einem scharfen Messer eine Tasche in das obere Drittel schneiden. Fleisch rundum salzen u. pfeffern. ½ Konfitüre in die Tasche füllen, mit Holzstäbchen u. Küchengarn fixieren.



2. Fleisch in Öl rundum scharf anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln u. Suppengrün im Bratfett anbraten. Mit Brühe ablöschen, Braten zugeben u. bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 1 Std. braten. Nach 30 Min. Braten wenden. Braten entnehmen, abtropfen lassen u. abkühlen lassen, Fixierung entfernen. Gemüse passieren, Brühe auffangen.



3. Blätterteig auf einem Backblech ausrollen, mittig in Bratengröße mit Paniermehl bestreuen, mit ½ Pilzen belegen u. Braten daraufsetzen. Restl. Pilze auf dem Braten verteilen u. andrücken. Ei trennen, Eiweiß mit 2 EL Wasser verquirlen u. den Teig um den Braten damit bestreichen. 2. Blätterteig ausrollen, vorsichtig mittig über den Braten legen, Boden an den Deckel drücken, alles mit Eigelb bestreichen u. im Ofen bei 200°C 35 Min. backen. Brühe mit Binder dicklich aufkochen, restl. Konfitüre einrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen.



Tipps des Chaoten: Dazu Speckbohnen & Knöpfe reichen!



Erstellt von Klaus am 13.02.2016