

Kochen mit Klaus

Putenmedaillons zu gebratenem Spargel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 Zwiebel, 100 g getrocknete Tomaten in Öl, 1 kg Putenbrustfilet,
- 100 g Bacon, 1 kg weißer Spargel, 3 TL Zucker, Salz, Pfeffer, Butter,
- 10-15 Zweige Thymian, 125 ml Gemüsebrühe, Thymian, Petersilie

Zubereitung:

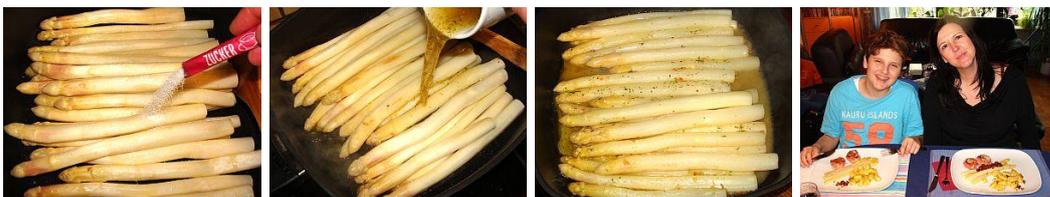
1. Aus dem Filet 8-10 Medaillons schneiden (übrigens Filet andersweitig verwenden), salzen u. pfeffern. Mit Thymian u. Bacon umwickeln u. mit Zahnstochern fixieren. Zwiebel fein würfeln. Tomaten klein hacken, Öl auffangen.



2. Pute in heißem Tomaten-Öl von beiden Seiten 2 Min. braten, herausnehmen u. bei 200°C im Ofen fertig garen. Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten, Tomaten mitbraten, Kräuter einrühren u. warmstellen.



3. Spargel schälen, Enden abschneiden u. in heißer Butter anbraten. Mit Zucker karamellisieren lassen, Brühe zugießen u. abgedeckt ca. 15 Min. garen. Spargel mit den Tomaten belegt zu den Medaillons u. der Beilage anrichten u. mit Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten: Mit gebratenen Gnocchi servieren! Super!

