

Puten-Brust mit Basilikum-Zitronen-Soße, Karotten-Rösti

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------|-------------------|--------------------------|
| 2 Putenbrüste | 500 g Möhren | 1 Zitrone |
| 1 Zwiebel | 2 Eier | 100 ml Sahne |
| 50 ml Weißwein | 250 ml Gemüsefond | 1 Bund Basilikum |
| 1 Bund Petersilie | 1 TL Selleriesalz | 100 g Halbweißmehl, 1050 |
| Butterschmalz | Salz, Pfeffer | |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und mit dem Zestenreißer etwas von der Schale abziehen. Die Zitrone halbieren und die eine Hälfte auspressen. Den Saft mit dem Weißwein vermischen und die Schalenstreifen hinzugeben. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und jeweils eine waagerechte Tasche einschneiden. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und acht Blätter von den Stielen abzupfen. Je vier Blätter in eine Tasche geben. Die Putenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butterschmalz erhitzen und die Brüste darin fünf bis acht Minuten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Bratensatz aus der Fleischpfanne mit der Zitronensaft-Weißwein-Mischung ablöschen und etwas Fond dazugeben. Alles bis zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Sahne mit in die Pfanne geben und weiter einkochen lassen. Etwas Basilikum fein hacken, mit in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Eier verquirlen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Die Möhren schälen und in den Teig reiben. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls waschen, trocken tupfen und fein hacken. Beides mit in den Teig geben und diesen mit dem Selleriesalz würzen. Eine Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen und den Teig in Form von kleinen Küchlein hineingeben und bei mittlerer Hitze beidseitig gold-braun anbraten. Die Rösti zusammen mit dem Fleisch auf einem Teller anrichten. Etwas Sauce darüber träufeln und servieren.

Felizitas Meyer am 30. Januar 2013