

Putenbrust mit Pilzrahm-Soße, Spätzle und Puten-Chip

Für zwei Personen

Für Putenbrust und Chip:	1 große Putenbrust	1 Knoblauchzehe
100 g Roquefort	100 g Butter	2 Zweige glatte Petersilie
1 EL grüner Pfeffer in Salzlake	Piment-d'Espelette	Butter, Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	
Für die Spätzle:	100 g Spätzlemehl	3 Eier
3 EL Butter	Salz	Eiswasser
Für die Rahmsauce:	200 g Champignons	1 Zwiebel
1 Becher Sahne	4 Zweige glatte Petersilie	1 TL Steinpilzpulver
Butter, Zucker	Salz	Pfeffer
Für die Garnitur:	1 Zweig glatte Petersilie	

Für Putenbrust und Chip: Den Ofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Putenbrust waschen, trockentupfen, die Haut abtrennen und für den Chip beiseitelegen. Innenfilets der Putenbrust wegschneiden und Filets flachklopfen. In die Mitte der Putenbrust mit einem sehr scharfen Messer eine Tasche hineinschneiden, indem man mit dem Messer in beide Richtungen schneidet, sodass eine innere Hohlfläche zum Füllen entsteht.

Für die Füllung Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knoblauch abziehen und klein hacken oder pressen. Mit einer Gabel aus Roquefort, Butter, grünem Pfeffer, Knoblauch und Petersilie eine Paste herstellen. Die Paste in eine Gebäcksspritze füllen und einen Aufsatz für das Füllen von Krapfen aufsetzen. Die Putenbrust mit der Paste füllen und die kleine Öffnung mithilfe von Klammern verschließen. Putenbrust mit Pflanzenöl einstreichen und in einer Grillpfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen durchgaren lassen.

Für den Chip die Haut in eine ungefettete Pfanne legen. Butter an die Unterseite eines Topfes reiben und diesen Topf auf die Haut in der Pfanne stellen. Haut mit Piment d'Espelette würzen und in der Pfanne ein paar Minuten rösten, bis sie knusprig ist.

Für die Spätzle: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

2 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe und Ei im Multi- Zerkleinerer verquirlen und so viel Mehl hinzufügen, bis ein weicher Teig entsteht. Diesen Teig mit einer angefeuchteten (ins Kochwasser tunken) Teigkarte auf das angefeuchtete Spätzlebrett streichen. Mit der Teigkarte Spätzle vom Brett direkt ins kochende Wasser schaben. Fertige Spätzle mit Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vorm Servieren Butter in einer Pfanne leicht nussig angehen lassen und Spätzle durch schwenken.

Für die Rahmsauce: Champignons putzen und mit Hilfe eines Eierschneiders in Scheiben schneiden. Champignons in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zwiebel abziehen, fein hacken und diese in einer anderen Pfanne erst mit Zucker karamellisieren, dann mit Butter nussig werden lassen, sodass sie leicht Farbe bekommen. Champignons zu den Zwiebeln geben. Mit Sahne ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Steinpilzpulver abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Vor dem Servieren die Petersilie unter die Sauce rühren.

Für die Garnitur: Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Scheufler am 18. Mai 2020