

## Puten-Ragout mit Pfefferkraut

### Für 4 Personen:

800 g Putenbrust am Stück	400 g Sauerkraut	4 Schalotten
1 Gewürznelke	5 Pimentkörner	1 TL weiße Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter	4 EL Olivenöl	1 Stück Speckschwarte
2 EL Honig	50 ml Weißwein	50 ml Apfelsaft
50 ml Orangensaft	400 ml Geflügelfond	Meersalz
Pfeffer	1 - 2 EL Crème-fraîche	

Das Sauerkraut in ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Gewürze in einen Einweg-Teebeutel füllen und verschließen.

In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Schalotten mit der Speckschwarte darin glasig dünsten. Die Schwarte entfernen, den Honig hinzufügen und kurz karamellisieren. Das Sauerkraut dazugeben und unter Rühren anbraten. Mit Salz würzen, Wein und die Säfte dazugießen und einkochen lassen. Die Hälfte des Fonds angießen, Gewürze und Schwarte dazugeben und ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in große Würfel schneiden.

Restliches Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Sauerkraut und den übrigen Fond dazugeben und das Ragout zugedeckt 10 - 15 Minuten köcheln.

Crème fraîche unterheben und abschmecken.

Cornelia Poletto am 26. Januar 2020