

Putenbrust im Sauerrahm gebacken

Für 2 Portionen

300 g Putenbrustfilet	6 EL Sauerrahm	1 Ei
2 EL Mehl	1 Zitrone	1 Orange
5-6 Scheiben Toastbrot	250 g Butterschmalz	Salz, Cayenne

Sauerrahm, Ei und Mehl in einer Schüssel verrühren, mit Zitronen- und Orangenabrieb, sowie Cayenne und einer Prise Salz abschmecken. Vom Toastbrot die Rinde entfernen und das Brot in einer Küchenmaschine zu feinen Weißbrotbröseln mixen. Das Putenbrustfilet in Würfel schneiden, leicht mit Salz würzen und durch die Sauerrahmmasse ziehen. In den Weißbrotbröseln wälzen, in Butterschmalz ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zum Schluss auf zwei Tellern anrichten und mit marinierten Blattsalaten oder frischen Kräutern servieren.

Alexander Herrmann am 28. April 2014