

# Gebratene Putenbrust mit Salbei-Honig-Butter

Die gebratene Putenbrust mit Salbei-Honig-Butter ist eine köstliche Alternative zum Schweinebraten. Das Rezept hierfür stammt aus den USA.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,4 h



## Zutaten

2 kg	Putenbrust
1 EL	<a href="#">Salz</a>
0.5 EL	<a href="#">Pfeffer</a>

## Für die Salbei-Honig-Butter

120 g	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Salbei
1 EL	Schalotten (fein gehackt)
1 EL	Petersilie
1 EL	<a href="#">Honig</a>
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
0.5 TL	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die gebratene Putenbrust mit Salbei-Honig-Butter den Backofen auf 190°C vorheizen. Die Putenbrust rundherum großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Salbei und Petersilie waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Schalotte schälen und fein hacken. Butter mit Salbei, Schalotten, Petersilie und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Hälfte der Salbeibutter unter die Haut der Pute und auf der Oberfläche verteilen. Die andere Hälfte der Salbeibutter in einem kleinen Topf zerlassen. Die Putenbrust in eine

ofenfeste Form setzen.

4. Die Pute je nach Größe ca. 1,5-2 Stunden im Ofen schmoren lassen, dabei alle 20-30 Minuten mit etwas zerlassener Salzeibutter übergießen. Sobald die Haut gebräunt ist, das Fleisch für den Rest der Garzeit mit Alufolie abdecken.
5. Mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur der Pute kontrollieren; wenn sie 75°C beträgt, ist sie durchgegart und kann aus dem Ofen. Aus der Form nehmen, in Scheiben schneiden, anrichten und servieren.

## Tipp

Als Beilage für die gebratene Putenbrust mit Salbei-Honig-Butter ist ein Püree aus Süßkartoffeln zu empfehlen.