Gefüllte Putenbrust

Eine tolle Abwechslung zum herkömmlichen Sonntagsbraten ist das Rezept für die gefüllte Putenbrust, die zwar ein wenig Zeit erfordert, aber einfach superlecker ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

Für die Putenbrust

1 kg	Putenbrust
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 g	Speck
1 EL	Olivenöl
200 ml	Marsalawein

Für die Füllung

1 EL	Butter
80 g	Zwiebel (fein gehackte)
80 g	Datteln (getrocknete und entkernte)
50 g	Marillen (getrocknete und gehackte)
3 EL	Haselnüsse (geröstete und gehackte)
2 EL	Petersilie
2 TL	Salbei
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die gefüllte Putenbrust als Erstes die Füllung herstellen. Dazu die Zwiebeln abziehen und fein hacken, die Datteln und Marillen grob hacken, die frische Petersilie unter fließendem Wasser abwaschen, trocken schleudern und in kleine Streifen schneiden. Ebenso den Salbei.

2. Dann in einer kleinen Pfanne die Butter auf kleiner Hitze schmelzen lassen. Wenn diese flüssig ist, die Zwiebeln hinzugeben und immer wieder umrühren. Die Zwiebel sollte leicht gebräunt und weich sein. Aber Vorsicht, das Ganze nicht anbrennen lassen!

3. Nun in einer weiteren Schüssel die gehackten Datteln und Marillen mit Haselnüssen, Petersilie und Salbei mischen, die Zwiebel zugeben und gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken und notfalls nachwürzen. Den Backofen auf 170°C vorheizen.

4. Die Putenbrust unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem Küchenkrepp trocken tupfen. Diese dann auf ein Schneidebrett legen und mit einem scharfen Messer von der dünnen zur dicken Seite einschneiden. Darauf achten, dass man diese nicht durchschneidet, sondern nur anschneidet.

5. Circa 1 cm am Ende zusammenlassen. Die Putenbrust nun aufklappen und mit Salz und Pfeffer oben und unten bestreuen. Die Füllung nun gleichmäßig verteilen und wieder zuklappen. Jetzt den Speck auf die gefüllte Putenbrust legen und mit einem Bindfaden, wie ein Päckchen, verschnüren. Dabei darauf achten, dass keine Füllung aus der Brust heraus fließen kann.

6. In einer Pfanne Fett heiß werden lassen und die gefüllte Pute mit der Speckseite nach unten zuerst anbraten. Ist diese schön knusprig, dann einmal umdrehen und auch von der anderen Seite anbraten. Die Putenbrust nun in eine Raine legen und in den Backofen stellen. Nach 20 Minuten herausnehmen, umdrehen und abermals 30 Minuten garen. Danach den Braten aus der Raine nehmen, in Alufolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

7. Für die Marsala-Glasur nun den Bratensatz aus der Raine lösen. Dazu Marsala zugeben und auf mittlerer Hitze mit einem Holzkochlöffel diesen auflösen. Das Ganze 5 – 10 Minuten einkochen, bis der Marsala reduziert ist. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Nun die gefüllte Putenbrust in 2-Finger-dicke Scheiben schneiden, Marsala-Glasur darüber geben und servieren.

Tipp

Die gefüllte Putenbrust schmeckt sehr lecker mit Prinzesskartoffeln und Bohnen im Speckmantel. Auch ein frischer Salat der Saison rundet das köstliche Sonntagsmahl ab.