

Putenbrust mit Feigen-Pistazien-Füllung

Ein kulinarisches Highlight ist die Putenbrust mit Feigen-Pistazien-Füllung. Das Rezept stammt aus der australischen Küche und findet nicht nur in Down Under großen Anklang.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

Für die Füllung

15 g	Butter
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Schalotte
80 g	Speck
2 TL	Zitronenthymian
4 Stk.	Feigen
50 g	Pistazienkerne
350 g	Semmelbrösel

Für die Hühnerbrust

1.5 kg	Putenbrustfilet
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
15 g	Butter
1 EL	Olivenöl

Für die Soße

200 ml	Traubensaft (Verjus)
1 Zweig	Zitronenthymian

300 ml Hühnerbrühe
50 g Butter (kalte)

Zubereitung

1. Für die Putenbrust mit Feigen-Pistazien-Füllung zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen. Blätter vom Zitronenthymian abzupfen, waschen und trocken tupfen.
2. Schalotte schälen und fein hacken. Speck klein würfeln. Feigen waschen, den Stiel entfernen und in Achtel schneiden. Pistazienkerne schälen und grob hacken.
3. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Speck, Zitronenthymian und Feigen darin anschwitzen und ca. 8 Minuten dünsten lassen. Vom Herd nehmen und mit Pistazien und Semmelbrösel verrühren. Vollständig auskühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Putenbrust (nicht ganz!) horizontal einschneiden, so dass eine Tasche entsteht. In diese Tasche die Feigen-Pistazien-Mischung füllen. Salzen und pfeffern und die Putenbrust verschließen. Mit Küchengarn zusammenbinden.
5. Olivenöl mit der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Putenbrust darin mit der Hautseite nach unten goldbraun anbraten. In einen Bräter legen und im Ofen ca. 1 Stunde garen lassen.
6. Währenddessen den Bratensatz der Pfanne, in der die Putenbrust gebraten wurde, mit Traubensaft erhitzen und durch ständiges Rühren lösen. Thymianzweig hinzufügen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einreduziert ist.
7. Die kalte Butter in Würfel schneiden und die Temperatur verringern. Die Butterstücke nach und nach in die Soße rühren, um sie zu binden. Durch ein feines Sieb abseihen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Putenbrust aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Dann in Scheiben schneiden, mit der Hälfte der Sauce übergießen und zusammen mit der restlichen Sauce servieren.

Tipp

Zur Putenbrust mit Feigen-Pistazien-Füllung schmecken Kartoffeln und Kohlsprossen.