

Herbst-Genuss!

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN September-Oktober 2018

Rezept/Foto: deutsches-gefluegel.de

Putenbrust auf Kürbiscreme mit Cranberry-Relish und Süßkartoffelchips

Zutaten für 4 Personen

Putenbrust: 800 g Putenbrust, 2 mittelgroße Möhren, ½ Knolle Sellerie, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 2 Lorbeerblätter, 1 Rosmarin-Zweig, 1 Chilischote, ½ EL Pfefferkörner,

Kürbiscreme: 300 g Butternut-Kürbis, ½ Schalotte, 10 g Butter, 2 EL Gemüsefond, Muskat, Zimt



Zubereitung:

Putenbrust: Möhren, Sellerie und Zwiebel schälen, in grobe Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Putenbrust in 3 L leicht kochendes Salzwasser geben. Möhren, Sellerie, Zwiebel, Lauch, Lorbeerblätter, Rosmarin, Chilischote und Pfefferkörner zugeben. Bei mittlerer Hitze (nicht kochen!) 1 bis 1,5 Std. garen. Das Fleisch im Sud abkühlen lassen. Für die **Kürbiscreme** die Schalotte schälen und würfeln. Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden, 15 bis 20 Min. mit Schalottenwürfeln in Butter weich dünsten und Gemüsefond dazu geben. Kürbiswürfel mit der Gabel zerdrücken (wird die Creme zu fest, ein bisschen Gemüsefond, Sahne oder Wasser dazu geben), mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zimt würzen. Kürbiscreme warmstellen. Die noch warme Kürbiscreme auf einen Teller streichen. Für das **Cranberry-Relish** die Orangen heiß abwaschen, dünne Schalenstreifen abziehen. Beide Orangen schälen, filetieren, klein schneiden. Orangensaft und Gelierzucker aufkochen, Cranberries hinzugeben und 5 Minuten köcheln. Orangenfilets und Schalenabrieb hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln. In heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen. Für die frittierten **Süßkartoffelchips** die Süßkartoffel putzen und waschen, mit einer Schneidemaschine in 1 mm dicke Scheiben schneiden. Sonnenblumenöl etwa 1,5 cm hoch in einen Topf füllen und auf 130 °C erhitzen. Süßkartoffelscheiben ins heiße Fett geben, dabei sollten sie kräftig sprudeln, aber nicht laut zischen und überkochen. Sobald die Bläschen deutlich zurückgehen, Chips aus dem Topf holen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend salzen. Das Fleisch in 1 bis 2 mm dünne Scheiben schneiden und auf der Kürbiscreme verteilen. Mit Cranberry-Relish und Süßkartoffelchip garnieren.