



Benötigte Zutaten

Für die Putenbrust

1	Apfel
80 g	Semmelwürfel
80 ml	Premium Alpenmilch
1	Ei
200 g	Premium Teibutter
2 EL	frisch gehackte Petersilie
1 - 1 kg	Putenbrust
	Salz, Pfeffer
4	Orangen
100 g	Cranberries
1	Zwiebel
3	Rosmarinzweige
150 ml	Hühnersuppe
100 ml	Ahornsirup
1 EL	Balsamico
1 Stange	Zimt
100 ml	Portwein

Gefüllte Putenbrust mit Orangen-Cranberry Sauce

Festlicher Genuss! Gefüllte Putenbrust mit fruchtiger Cranberrysauce auf cremigem Erdäpfelpüree - ein perfekter Festtagsbraten für die ganze Familie.

Anleitung

Für die Putenbrust

1. Apfel schälen und klein würfelig schneiden.
2. Eine Schalotte fein hacken und in 30 g Butter glasig anschwitzen.
3. 80 ml Premium Alpenmilch erhitzen.
4. Semmelwürfel, Apfelstücke, Zwiebel, Petersilie, ein Ei und die heiße Milch gut verrühren. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt beiseitestellen. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Putenbrust längs (quer zur Faser) zwei Mal tief einschneiden (aber nicht durchschneiden), sodass ein großes flaches Fleischstück entsteht (=Schmetterlingschnitt).
6. Die Putenbrust mit einem Fleischklopfer etwas plattieren und auf beiden Seiten gut salzen.
7. Füllung am Fleisch verteilen und 2 cm Rand frei lassen. Füllung festdrücken und nun die Pute vom kurzen Ende aus einrollen. Putenbrust mit Küchengarn binden.
8. Für die Sauce 2 Orangen auspressen, 1 Orange in Scheiben schneiden und Saft und Scheiben in einen Bräter geben.
9. 150 ml Hühnersuppe, 60 ml Portwein, 80 g Cranberrys, 2 Schalotten und 3 Rosmarinzweige zugeben.
10. Die gefüllte Putenbrust ebenfalls in den Bräter legen und zuletzt mit Butterstücken belegen. Putenbrust eine Stunde braten und immer wieder mit Sauce begießen.
11. Für die Glasur Saft einer Orange, 100 ml Ahornsirup, 40 ml Portwein, 100



Für das Erdäpfelpüree

1 kg mehlige Erdäpfel

100 g Premium Teebutter

125 ml Premium Alpenmilch

Prise Muskatnuss

einige Kohlsprossen

g Butter und 1 EL Balsamico mit einer Zimtstange und einem Rosmarinzweig zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen.

12. Putenbrust nach einer Stunde aus dem Ofen nehmen und abgedeckt rasten lassen.

13. 1 EL Stärke in 50 ml kaltem Wasser versprudeln. Bratensaft abseihen und mit Stärke binden. Kurz aufkochen lassen und Putenbrust wieder in die Sauce legen.

14. Braten mit Glasur bestreichen und vor dem Servieren nochmals 10 Minuten im Ofen braten. Optional können auch nochmals einige Cranberrys in der Sauce mitgebraten werden.

Für das Erdäpfelpüree

15. Erdäpfel schälen und in Stücke schneiden.

16. Erdäpfelstücke mit einem Liter Wasser und einem TL Salz weich garen.

17. 125 ml Milch mit Butter erhitzen.

18. Kochwasser abgießen und Erdäpfel noch heiß klein stampfen.

19. Heiße Milch über die gestampften Erdäpfel leeren und mit dem Handrührgerät cremig mixen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

20. Eventuell vor dem Servieren nochmals einen Schuss Milch zugeben und cremig rühren.

21. Putenbrust mit Kohlsprossen und Erdäpfelpüree servieren.



Ein Rezept von
topfen.nockerl