

# Putenbrust, Lauch, Pilze, Kartoffel-Croutons

## Für 4 Personen:

### Für die Putenbrust:

1 kg Putenbrust am Stück                      Sonnenblumenöl                      Estragon, Salbei  
Thymian, Rosmarin

### für den Lauch:

2 Stangen Lauch

### Für die Pilze:

3 Kräuterseitlinge                      1 Bund Petersilie                      2 Zwiebeln  
1 Stück Butter

### Für den Schmand-Curry-Dip:

1 Becher Schmand                       $\frac{1}{2}$  Becher Creme-fraiche                      Salz, Sonnenblumenöl  
Zimt, Etwas Kayennepfeffer                      Curry

### Für die Kartoffelcroutons:

3 festk. Kartoffeln                      Sonnenblumenöl

## Vorbereitung:

Den Lauch waschen, in drei gleich große Stücke schneiden und bei 250 Grad Ober/-Unterhitze 30 Minuten im Ofen grillen bis er aussen leicht dunkel wird.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

## Zubereitung:

Die Putenbrust mit der Haut in Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze in der Pfanne von beiden Seiten anbraten, etwas Butter dazu geben und die Kräuter mit in Pfanne geben und andünsten. Die Kräuter anschließend auf den Braten legen und mit Bratenfett immer wieder übergießen.

Anschließend bei 150 Grad ca. 1 Stunde im Ofen auf Backpapier garen und immer wieder mit dem Bratenfett vom Blech mit einem Löffel übergießen.

Danach 2 Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. Anschließend Kräuterseitlinge zuerst in Scheiben und dann in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln mit einem Stück Butter in einer Pfanne anschwitzen und Kräuterseitlinge dazugeben. Etwas salzen und mit der gehackten Petersilie in der Pfanne garen.

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in reichlich Sonnenblumenöl in der Pfanne goldgelb ausbacken.

In der Zwischenzeit den inzwischen erkalteten Lauch in der Mitte aufschneiden, aufklappen und von innen leicht mit Salz würzen. Die Kräuterseitling- Petersilienmasse in den Lauch legen und wieder in den Ofen stellen, um ihn warm zu halten.

Für den Schmand-Curry-Dip die Zutaten nacheinander vermengen und abschmecken.

Den Braten in Scheiben aufschneiden und alle Zutaten auf dem Teller anrichten, mit den ausgebackenen Kartoffelcroutons dekorieren und etwas Currypulver bestäuben.

Ali Güngörmüs am 24. April 2024