



Folge 6: Puten im Bronzeglanz

Die Rezepte von Iris Haver-Rassfeld

Vorspeise: Kräuterreibplätzchen mit Putenlachsschinken



Zutaten für 4 Personen

Für den Salat:

- 125 g Blattsalat (z. B. Eichblatt-,Feldsalat, Rucola, Blattspinat)
- 4 Cocktailtomaten
- 1/2 Kästchen Gartenkresse
- 2 Zwiebeln ·
- 1 EL Öl
- 2 EL Balsamico bianco
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Akazienhonig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Reibplätzchen:

- 350 g festkochende Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel ·
- 1 Ei
- 2 EL zarte Haferflocken
- 1 Handvoll grob gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen
- Salz
- 4 EL Öl

Außerdem:

- 12 dünne Scheiben Putenlachsschinken
- 250 g Schmand

Zubereitung:

Für den Salat den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen und halbieren. Beides auf Tellern anrichten. Die Kresse vom Beet schneiden, waschen und trocken tupfen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit dem Essig ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Honig und das Olivenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Reibplätzchen die Kartoffeln schälen, waschen und auf der Küchenreibe fein raspeln. Die Zwiebel schälen und fein reiben. Kartoffeln und Zwiebel auf ein feines Sieb geben und die Flüssigkeit gut ausdrücken. Die Masse mit dem Ei, den Haferflocken und den Kräutern mischen und mit Salz würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse esslöffelweise hinein geben, etwas flachdrücken und bei mittlerer Hitze etwa 12 kleine Kartoffelplätzchen braten.



Den Backofengrill einschalten. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und unter dem Backofengrill nochmals kurz erwärmen.

Den Salat auf Teller verteilen. Die Putenlachsschinkenscheiben zu Röschen aufdrehen und neben den Salat setzen. Je 1 Klecks Schmand dazugeben. Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln. Die Kräuterreibplätzchen aus dem Ofen nehmen und dazu servieren.

Hauptgang: Geräucherte Putenbrust und -keule an Sommergemüse mit Kartoffelstrudelbonbon



Zutaten für 4 Personen

Für die geräucherte Putenbrust und -keule:

- 1 kg geräucherte Putenbrust
- 600 g geräucherte Putenkeule
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Zwiebel
- 400 ml Weißwein
- 4 EL zerlassene Butter

Für das Kartoffelstrudelbonbon:

- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Butter
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 kleines Ei
- 1 Handvoll grob gehackte Petersilie
- 150 g Mehl
- 1 EL Öl
- 8 Schnittlauchhalme
- 2 EL zerlassene Butter

Für das Sommergemüse:

- | | |
|----------------------|--|
| 2 Kohlrabi | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| 4 Möhren | 1 EL gehackte Petersilie und Kerbelblätter |
| 2 Petersilienwurzeln | Zucker |
| 3 EL Butter | |



Zubereitung:

Für die geräucherte Putenbrust und -keule den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in ein tiefes Backblech legen. Die Keule dazulegen, den Wein angießen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten garen. Die Ofentemperatur auf 110 °C verringern, die Putenbrust dazulegen und etwa 1 Stunde weitergaren (die Brust sollte eine Kerntemperatur von 61 °C und die Keule 70 °C erreichen).

Inzwischen für den Kartoffelstrudel die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser etwa 30 Minuten weich garen. Die Kartoffeln abgießen, in einem Topf mit der Butter schwenken und etwas abkühlen lassen. Die Kartoffeln grob zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss das Ei und die Petersilie unterkneten.

Das Mehl, etwas Salz und 60 bis 70 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Noch einmal durchkneten und weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Ein sauberes Geschirrtuch auf der feuchten Arbeitsfläche ausbreiten. Den Teig darauf dünn ausrollen, mit Öl bestreichen und 5 Minuten ruhen lassen. Den Teig sehr dünn und gleichmäßig zu einem Rechteck auseinanderziehen. Mit einem Messer in 4 gleichgroße Stücke teilen und jeweils 1 Klecks Kartoffelmasse in die Mitte setzen. Zu einem Bonbon aufrollen. Die Enden mit den Schnittlauchhalmen zuknoten, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit etwas zerlassener Butter bestreichen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie bedeckt warm halten. Die Ofentemperatur auf 150 °C erhöhen und die Strudel im Ofen etwa 30 Minuten backen, dabei zwischendurch nochmals mit etwas Butter bestreichen.

Für das Sommergemüse die Kohlrabi putzen, schälen, halbieren und in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Möhren und die Petersilienwurzeln putzen, schälen und schräg in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Das Gemüse darin unter Rühren etwa 2 Minuten andünsten und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Etwas Wasser hinzufügen und das Gemüse zugedeckt etwa 10 Minuten bissfest garen.

Die Strudel aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 180 °C erhöhen. Das Fleisch mit zerlassener Butter bestreichen und im Ofen weitere 10 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und in Stücke schneiden.

Das Gemüse mit den Putenstücken auf Teller verteilen, mit Petersilie und Kerbel bestreuen. Die Bratensauce und die Kartoffelstrudel dazu anrichten.



Dessert: Kürbiskernparfait mit Brombeeren



Zutaten für 4 Personen

1 EL Öl
70 g Kürbiskerne
70 g Zucker
2 Eigelb
40 g Puderzucker
1 EL Kürbiskernöl
250 g Sahne
300 g Brombeeren

Zubereitung:

Ein Backblech mit dem Öl einfetten. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze rösten, bis sie zu duften beginnen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Den Zucker in die heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Die Kürbiskerne unterrühren, mit dem Karamell überziehen, auf das Blech geben und auskühlen lassen.

Die Eigelbe und den Puderzucker in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse solange weiterschlagen, bis sie kalt ist und cremig bindet.

Den Kürbiskernkrokant in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz grob zerstoßen. Dann im Blitzhacker fein mahlen und mit dem Kürbiskernöl unter die aufgeschlagene Eimasse rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Parfaitmasse in vier Förmchen (à etwa 150 ml Inhalt) füllen und glatt streichen. Das Parfait mit Frischhaltefolie zugedeckt mindestens 6 Stunden in das Tiefkühlfach stellen.

Die Brombeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Vor dem Anrichten das Kürbiskernparfait aus den Formen stürzen und mit den Brombeeren und nach Belieben mit Kürbiskernkrokant garnieren.