

MEIERHOF



RASSFELD

# Putenbrust mit Kartoffel-Mais-Püree

## Zutaten

(für 6 Personen)

### Putenbrust

1,5 kg	Freiland Putenbrust*
	Pfeffer, Salz, Öl
2 Stk.	Knoblauchzehe
20 Stk.	Salbeiblätter
400 g	Suppengemüse (geputzt, gewürfelt)
300 ml.	Rotwein*
20 g.	brauner Zucker
15 g	frischer Ingwer (fein gehackt)
50 g	Cranberrys
100 ml	Orangensaft*
1 Tl	Speisestärke

### Kartoffel-Mais-Püree

1 kg	mehlig kochende Kartoffeln*
	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Dose.	Maiskörner (285 g EW)
100 g.	Butter*
150 g	Crème fraiche

\*Diese Produkte erhalten Sie in unserem Hofladen

## Zubereitung

Fleisch waagrecht halbieren, aber nicht ganz durchschneiden. Brust aufklappen, pfeffern. Knoblauch und Salbei fein hacken. Die Brust damit einreiben, nur leicht salzen, aufrollen und mit Küchengarn zur Roulade binden.

Roulade im Bräter im Öl rundherum anbraten, herausnehmen. Gemüse zugeben, braun rösten. Wein in 2 Portionen zugießen, vollständig einkochen. Fond und Roulade in der Saftpfanne im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 80 Minuten garen, nach und nach 300 ml Wasser zugießen.

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, [www.meierhof.de](http://www.meierhof.de), e-mail: [verwaltung@meierhof-rassfeld.de](mailto:verwaltung@meierhof-rassfeld.de)  
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282

**MEIERHOF**



**RASSFELD**

Kartoffel schälen und halbieren. 25-30 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen, ausdämpfen lassen, grob pürieren.

Butter zerlassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, mit Butter, Salz, Pfeffer, Muskat verrühren. Mais und Crème fraiche unterheben.

Braten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln, im ausgeschalteten Ofen warm halten. Zucker im Topf karamellisieren. Ingwer und Cranberrys zugeben, mit Orangensaft ablöschen. 300 ml Schmorfond durchsieben. Sauce 5 Minuten einkochen, mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Sauce salzen, pfeffern. Kartoffelpüree erwärmen.

Braten aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce und dem Kartoffelpüree servieren.

Dazu empfehlen wir einen leckeren Weißwein aus unserem Weinsortiment.

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!**

**MEIERHOF RASSFELD**

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, [www.meierhof.de](http://www.meierhof.de), e-mail: [verwaltung@meierhof-rassfeld.de](mailto:verwaltung@meierhof-rassfeld.de)  
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282