

Putenspieße mit Gemüsekugeln

Brochette de dinde légumes parisienne



Zutaten für vier Personen:

400 g Putenfilet oder -schnittel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 kleinere Zucchini
2 mittlere Karotten
2 Kartoffeln

8 kleinere feste Champignons
1 L Gemüsebrühe

Rotweinsauce:

1 gestr. EL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein
400 ml Gemüsebrühe
2 TL Pfeilwurzelsstärke
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe
2 Scheiben Ingwer
2 Scheiben Zitronenschale
Chili-Pulver
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50-100 g Butter

1. Kartoffeln und Karotten schälen, Zucchini waschen. Kugeln ausstechen und zuerst die Kartoffelkugeln und Karottenkugeln 8 Minuten in Gemüsebrühe köcheln. Dann für drei Minuten die Zucchini und für 5 Minuten die geputzten Pilze mit dazu geben, sodass die Kartoffelkugeln insgesamt ca. 16 Minuten köcheln.

2. Aus dem Putenfilet Stückchen schneiden, locker auf Holzspieße stecken und in neutralem Öl gut anbraten. Würzen, in die Rotweinsauce geben und einige Minuten nur ziehen lassen, nicht köcheln. Den Braten-satz ablöschen und zur Sauce geben.

Rotweinsauce:

1. Edelstahltopf heiß werden lassen. Puderzucker einstreuen, karamellisieren lassen. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, einköcheln lassen.
2. Mit Brühe aufgießen. Pfeilwurzelsstärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und einrühren. 5 min kochen.
3. Lorbeerblätter und Rosmarinweig einlegen, Knoblauch und Ingwer in Scheiben zugeben. Zitronenschale zugeben.
4. Nachdem die Spieße in der Sauce gezogen haben, abseihen, mit etwas Butter aufmontieren

und mit Chili-Pulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Ein etwas aufwändiges Gericht.

Die Pfeilwurzelsstärke kann man durch normale Speisestärke ersetzen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 55 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023