

Geräucherte Putenbrustscheiben auf Rucola-Sauce



Zutaten für vier Personen:

4 dünn geschnittene Scheiben
geräucherte Putenbrust

40 g Rucola

2 EL Sauerrahm oder Schlag-
sahne

2 EL Joghurt

1/2 Knoblauchzehe

1 EL italienischer Weißwein-
essig

1 Msp Salz

25-50 ml Wasser

Für die Garnitur:

2 mittlere Champignons

4 Rucolablätter

Rote Peperoni (nur für die
Farbe, nicht zum Essen!)

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Rucola gut waschen und
trocken schleudern.
Knoblauchzehe schälen und
halbieren, eventuell Keim
entfernen. In feine Scheiben
schneiden.

2. Alle Zutaten zusammen
mit 25-50 ml Wasser in einen
Mixbecher geben und fein
pürieren. Zum Schluss
schaumig mixen.

3. Rucola-Sauce als Spiegel
auf Vorspeisentellern
angießen und Putenbrust-
scheiben auflegen.

Hinweise:

Die angegebene Menge
reicht knapp aus als Spiegel
für vier Vorspeisenteller.

Weitere nette Dekorationen
sind gekochte und halbierte
Wachteleier, die auch
geschmacklich gut zur
Rucola-Sauce passen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10
min, Vorspeisen, Fleisch,
Pute, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023