

Putengeschnetzeltes mit Apfelbalsam und Estragonsenfauce

Kategorie	Geflügel
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Chefkoch
Zubereitung	45 Minuten



Der anisartige Geschmack des Estragons harmoniert mit den Senf- und den Apfelaromen, die Apfelspalten sorgen für die Sanftheit und die Apfelwürfel für den Biss. Zusammen umschmeicheln sie saftiges Trutenfleisch - angerichtet mit einem Lauch-Rosinen-Pilawreis - ein köstliches Gericht!

Mise en place

3 säuerliche Äpfel, z.B. Gravensteiner oder Braedburn

1.5 dl Wasser, 3 TL Zucker, Saft einer halben Zitrone

600 g geschnetzeltes Trutenfleisch
Salz, Pfeffer, Paprika, 2 EL Olivenöl,
1 EL Butter

2 El Apfelessig, 1 EL Honig, 2 dl süsser Most, 1 dl Hühnerbouillon

1 dl Rahm, 1 EL milder Senf, 1 TL Milerb-Estragon, 1 TL Maisstärke in wenig Wasser aufgelöst nach Belieben

Zubereitung

Schälen Sie die Äpfel, entfernen Sie die Kerne und den Stiel und schneiden Sie das Fruchtfleisch von zwei Äpfeln in dünne Spalten, vom dritten Apfel in kleine Würfel. Die Apfelspalten in Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

Nun das Wasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen und die Apfelwürfel knackig dünsten. Abgiessen und beiseite stellen.

Das Trutenfleisch salzen, pfeffern, mit Paprika abschmecken und im heissen Öl von allen Seiten je nach Durchmesser des Fleisches ca. 3-5 Minuten sautieren - darauf achten, dass das Fleisch zart bleibt, anschliessend vom Feuer nehmen und halb zugedeckt warm stellen.

Im Bratensatz die Apfelspalten knackig dünsten, aus der Pfanne heben und am Herdrand warm halten.

Den Bratensatz mit dem Apfelessig ablöschen, reduzieren, mit Honig, Apfelsaft und Hühnerbouillon auffüllen und um die Hälfte reduzieren.

Anschliessend den Rahm begeben, Senf und Milerb-Estragon unterrühren. Die Sauce aufkochen bis sie bindet, falls sie zu dünnflüssig ist, die Maisstärke mit dem Wasser einrühren.

Einen Saucenspiegel in die Teller giessen, das Fleisch mit den Apfelspalten darauf anrichten und mit den Apfelwürfeln bestreuen.