

Rezept

Pute in Kurkuma-Bierteig

Ein Rezept von Pute in Kurkuma-Bierteig, am 11.11.2024

Zutaten

300 g weiße Champignons	Saft von ½ Zitrone
Salz	Pfeffer
800 g Putenbrustfilet	300 g geputzte Blumenkohlröschen
Mehl zum Bestäuben	Butterschmalz zum Ausbacken
180 g Mehl	je 1 TL Salz und Kurkumapulver
175 ml helles Bier (kein Pils)	4 EL flüssige Butter
2 Eigelbe	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Champignons putzen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Putenbrustfilet ca. 2 cm groß würfeln. Champignons und Fleisch rundum mit Mehl bestäuben. Blumenkohl, Pilze und Fleisch in Serviergeschirr anrichten.
2. Für den Bierteig Mehl, Salz und Kurkuma mischen. Bier, Butter und Eigelbe zufügen und alles zu einem glatten, nicht zu dünnen Teig verrühren.
3. Butterschmalz im Fonduetopf auf dem Herd erhitzen. Auf das Rechaud stellen. Zutaten einzeln auf die Fonduegabel spießen, durch den Teig ziehen, im Fett ausbacken. Dazu passen Sojasauce und Chilischarfer Gurkensalat.