

Rezept

Putenbraten mit Chili-Honig-Glasur

Ein Rezept von Putenbraten mit Chili-Honig-Glasur, am 02.04.2023

Zutaten

1,2 kg Putenbrust	Salz
Cayennepfeffer	2 Zwiebeln
4 EL neutrales Pflanzenöl	400 ml 400 ml Gefügelndfond
1 große rote Chilischote	2 EL Honig
1-2 EL Limettensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Putenbrust kalt abwaschen, trocken tupfen und mit Salz und Cayennepfeffer einreiben. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in Spalten schneiden.
2. Einen Bräter erhitzen, 2 EL Öl hineingeben und den Braten darin bei mittlerer Hitze in 7-8 Min. rundherum anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und die Hälfte des Fonds angießen. Den Bräter in den heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und den Braten darin zugedeckt 45 Min. garen.
3. Inzwischen die Chilischote waschen, längs aufschneiden, entkernen und fein hacken. Mit dem Honig und dem übrigen Öl verrühren. Den Putenbraten wenden, mit der Chili-Honig-Mischung einpinseln und den übrigen Fond angießen. Offen 45 Min. weitergaren, dabei noch dreimal wenden und jeweils mit der übrigen Chili-Honig-Mischung einpinseln.
4. Um zu sehen, ob der Braten fertig ist, in der Mitte mit dem Daumen eindrücken: Fühlt sich fest an und lässt sich kaum eindrücken? Dann den Braten auf eine vorgewärmte Platte herausheben und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen (sonst noch 5-10 Min. weiterbraten).
5. Den Bratfond samt Zwiebeln in ein hohes Rührgefäß füllen, fein pürieren und mit Salz und Limettensaft abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken Romanesco und Pastinakenpüree sowie ein leichter Rotwein.