

## Rezept

# Putenbrust mit Dörrobstfüllung

Ein Rezept von Putenbrust mit Dörrobstfüllung, am 30.11.2023

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 3 cm)  | <b>1</b> Zwiebel   |
| <b>150 g</b> gemischtes Dörrobst (z. B. getrocknete Aprikosen, Pflaumen, Birnen und Apfelscheiben) | 1/2 Bund glatte Petersilie                                       |
| 1/2 l Geflügelfond (aus dem Glas)  | <b>4 EL</b> Olivenöl   |
| 1/2 TL Chiliflocken  | <b>2 cl</b> Aprikosengeist (ersatzweise Calvados oder Apfelsaft) |
| Pfeffer  | Salz   |
| <b>100 g</b> Crème fraîche   | <b>1</b> Putenbrust (ca. 800 g, ein möglichst dickes Stück)      |
|  | <b>100 g</b> Frühstücksspeck (Bacon) in Scheiben                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

## Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und sehr klein würfeln. Zwiebel schälen und mit dem Dörrobst in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. 2 EL Öl erhitzen und alles darin anbraten. Mit Aprikosengeist und 50 ml Geflügelfond ablöschen, mit Salz und Chili würzen. Die Füllung quellen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Putenbrust mehrmals in ca. 2 cm Abstand so einschneiden (quer zur Faser), dass das Fleisch unten noch gut zusammenhält und kleine Taschen entstehen. Backofen auf 180° vorheizen.
3. Übriges Öl in einer Bratereinne verteilen. Die Putenbrust salzen und pfeffern. Das Dörrobst in die Fleischtaschen füllen und die Öffnungen so gut es geht wieder zusammendrücken. Putenbrust mit den Einschnitten nach oben vorsichtig in die Reine legen, dicht mit Speckscheiben belegen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. braten. Dabei immer wieder mit dem übrigen Fond begießen.
4. Den Braten aus der Reine nehmen und warm halten. Den Bratensatz einmal aufkochen, die Crème fraîche einrühren. Die Sauce bei starker Hitze sämig einkochen lassen, salzen und pfeffern. Putenbrust in Scheiben schneiden, mit der Sauce servieren.