

Polar's Kochstudio
Rezept 076 / 2008



Putengeschnetzeltes mit Speck und Spargel

Zutaten für 4 Portionen:

750 g Spargel, weiß
Salz
½ TL Zucker
50 g Schinken, gewürfelt, geräuchert
1 Zwiebel(n)
600 g Putenbrustfilet
Pfeffer
2 EL Mehl
Butterschmalz
100 ml Wein, weiß
250 ml Sahne
4 EL Crème fraîche
2 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Spargel schälen, die Enden abschneiden und in ca. 3 cm große Stücke schneiden, in Salzwasser mit dem Zucker 8 Minuten dünsten Herausnehmen, abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. Putenbrust waschen und trocken tupfen und in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Zwiebel und die Schinkenwürfel im Butterschmalz andünsten, Fleisch zugeben und goldgelb braten. Wein und Sahne dazu gießen, ca. 10 Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer abschmecken, Spargelstücke zufügen und die Creme fraîche einrühren, nochmals kurz erhitzen und mit der gehackten Petersilie bestreuen. TIPP: Kartoffelröstis dazu servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit