

Überbackenes Putenfilet im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen:

750 g kleine Kartoffeln
350 g Möhren
500 g Broccoli
1 mittelgroße Zwiebel
2 kleine Zweige Rosmarin
3-4 Stiele Thymian
2 Putenfilets (ca. 400 g)
8-10 Scheiben Frühstücksspeck
2-3 EL Öl
150 g Schlagsahne
2 EL heller Saucenbinder
80 g geriebener Gruyère-Käse
30 g Butterschmalz
Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und zugedeckt in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Möhren und Broccoli putzen, waschen und abtropfen lassen. Möhren in Scheiben schneiden. Broccoli in röschen teilen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Möhren und Broccoli in wenig kochendes Salzwasser geben und zugedeckt 5-6 Minuten dünsten. Gemüse auf ein Sieb geben, abtropfen lassen und das Gemüsewasser auffangen. Gemüse in eine ofenfeste Form geben.

Filets waschen, trocken tupfen, pfeffern und jeweils mit 4-5 Scheiben Speck umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Putenfilets unter Wenden rundherum knusprig anbraten. Filets leicht salzen, Zwiebeln und Rosmarin zufügen, kurz mitbraten. Filets aus der Pfanne nehmen und auf das Gemüse setzen.

Bratensaft mit 300 ml Gemüsekochwasser und Sahne ablöschen und aufkochen. Saucenbinder einrühren, kurz aufkochen. Käse in die Sauce rühren, pfeffern. Sauce über Fleisch und Gemüse geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°/ Heißluft: 175°/ Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten knusprig backen.

Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, pellen. Schmalz in Pfanne erhitzen. Kartoffeln 8 Minuten goldbraun rösten. Nach 6 Minuten Thymian zufügen und mitbraten. Röstkartoffeln salzen, pfeffern. Filets in Scheiben schneiden, zurück in die Form geben, mit den Kartoffeln servieren.

„guten Appetit“