WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenfilet Wellington mit Buttermöhrchen

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Putenbrust
2 EL Butterschmalz
Rosmarin
600 g Champignons
2 EL Trüffel-Öl
1 TL Thymian
1 Packung Blätterteig
6 Scheiben Parmaschinken
1 Ei
1 kg Möhren
100 g Schalotten
50 g Butter
Balsamico Essig
350 ml Brühe
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 854 kcal, 39 g Fett, 45 g Kohlenhydrate, 64 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten (davon 75 Minuten Garzeit im Ofen)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenfilet Wellington mit Buttermöhrchen

Zubereitung:

1. Für das Putenfilet Wellington als erstes die ganze Putenbrust in Butterschmalz für circa 5 bis 7 Minuten anbraten.



2. Danach Putenbrustfilet mit Rosmarin und 250 ml Brühe für 60 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



3. Dann Champignons zerkleinern…

Putenfilet Wellington mit Buttermöhrchen



4. …und in Trüffel-Öl für circa 10 Minuten anbraten. Thymian untermischen und anschließend alles durch ein Sieb abtropfen lassen.



5. Jetzt den Blätterteig mit Schinken belegen, mit Pilzen bestreichen und das Putenbrustfilet darin einrollen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenfilet Wellington mit Buttermöhrchen

6. Alles mit verquirltem Eigelb bestreichen und bei 200 Grad für 15 bis 20 Minuten im Ofen knusprig backen. Nebenbei die Möhren garen. Schalotten in 1 EL Butter für circa 5 bis 7 Minuten anschwitzen und dann mit Balsamico und 100 ml Brühe für circa 5 bis 7 Minuten köcheln lassen. Möhrchen in der restlichen Butter anbraten und für circa 20 Minuten garen.



7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenfilet Wellington mit Buttermöhrchen



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**