



Putenfilet Wellington mit Buttermöhrrchen

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. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten (davon 75 Minuten Garzeit im Ofen)

Putenfilet Wellington mit Buttermöhrrchen

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 Buttermöhrrchen

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.



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!

Putenfilet Wellington mit Buttermöhrrchen



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

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-gefluegel.de