

Putenfilet Wellington mit Kartoffeln und Sauce Bernaise

Zutaten

(für 4 Personen):

1 kg Putenbrust
2 EL Butterschmalz
Rosmarin
250 ml Brühe
600 g Champignons
1 EL Trüffel-Öl
1 TL Thymian
1 Packung Blätterteig
6 Scheiben Parmaschinken
3 Eier
800 g Kartoffeln
2 TL Estragon
1 TL Kerbel
2 EL Weißweinessig
1 EL Crème fraîche
175 g Butter
Salz und Pfeffer
1 TL Senf



Nährwerte:

Pro Portion ca. 1005 kcal, 59 g Fett, 59 g Kohlenhydrate, 68 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

120 Minuten

Putenfilet Wellington mit Kartoffeln und Sauce Bernaise

Zubereitung:

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



2. ...bis beide Seiten schön goldbraun sind.



3. Dann Putenbrustfilet mit Rosmarin und Brühe für 60 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



Putenfilet Wellington mit Kartoffeln und Sauce Bernaise

4. Champignons waschen, zerkleinern und in Trüffel-Öl für circa 10 Minuten anbraten.



5. Danach Thymian untermischen und anschließend alles durch ein Sieb abtropfen lassen.



6. Blätterteig ausrollen, mit Schinken belegen, mit Pilzen bestreichen und das Putenbrustfilet darin einrollen.



7. 1 Eigelb verquirlen, den Blätterteig damit bestreichen und bei 200 Grad für

Putenfilet Wellington mit Kartoffeln und Sauce Bernaise

circa 15 bis 20 Minuten im Ofen knusprig backen. Nebenbei die Kartoffeln garen.



8. 2 Eigelb, Estragon, Kerbel, Essig und Crème fraîche pürieren.



9. Dann die Butter schmelzen und unterheben – dabei den Pürierstab die ganze Zeit anlassen.



10. Last but not least: Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zusammen

Putenfilet Wellington mit Kartoffeln und Sauce Bernaise

anrichten und Putenfilet Wellington genießen!



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