

Putenbrustmedaillons in Riesling-Sekt

Zutaten:

- 8 Putenbrustfilets zu Stücken von ca. 60 g
- 60 g Schalotten
- 1 EL Butterschmalz, Meersalz, weißer Pfeffer
- 300 ml Riesling-Sekt (trocken)
- 200 g Crème fraîche
- 25 g kalte Butter
- 2 mittl. Zwiebeln
- 50 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Die Putenbrustfilets jeweils in der Mitte mit Küchengarn zusammenbinden. Die Schalotten pellen und fein würfeln. Das Butterschmalz erhitzen, die Filets von beiden Seiten darin kurz anbraten und herausnehmen. Die Schalotten in der Pfanne glasig dünsten. Die Filets hineinlegen, mit Salz und Pfeffer würzen. 250 ml Riesling-Sekt dazugießen.

Die Putenbrustmedaillons in der geschlossenen Pfanne bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten dünsten. Das Fleisch herausnehmen, das Küchengarn entfernen, die Filets warm stellen. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Crème fraîche dazu geben und ein paar Minuten einkochen, bis die Sauce leicht cremig wird. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit einem Schneidestab einarbeiten. Die Sahne steif schlagen. Mit dem restlichen Riesling zu der Sauce geben und nochmals kurz aufkochen, eventuell nachwürzen. Die Putenbrustfilets zusammen mit der Sauce auf vorgewärmtem Teller anrichten.

Tipp:

Als Beilage schmecken dazu gedünstete Pilze, z.B. Champignons, Pfifferlinge und Morcheln sowie grüner Spargel.