

Pute mit Zwiebeln-Bratkartoffeln und Apfel-Scheiben

Für zwei Personen

300 g Putenbrust	2 Bauchspeck, durchwachsen	4 festk. Kartoffeln
3 Zwiebeln	2 Apfel, süß-sauer	1 Zitrone
1 Bund Petersilie	3 EL Zucker	1 Prise Zimt
2 EL Butter	200 ml Sahne	1 EL Orangenbitterlikör
250 ml Gemüsefond	Rapsöl, Butter	Salz, Pfeffer

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln schälen und fein hobeln. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls raspeln. Den Bauchspeck klein schneiden und zusammen mit den Kartoffeln und der Hälfte der Zwiebeln braten. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Den Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in Scheiben schneiden. Anschließend die Apfelscheiben mit drei Esslöffeln Zucker in die Pfanne geben. Mit dem Gemüsefond ablöschen und mit dem Orangenbitterlikör und dem Zimt abschmecken. Anschließend warm stellen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Zwiebeln glasig dünsten. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zu den Zwiebeln geben und anbraten. Das Putenfleisch mit den Zwiebelbratkartoffeln und dem Bauchspeck auf einem Teller anrichten, mit den Apfelscheiben garnieren und servieren.

Uwe Walter am 24. September 2012