

Gefüllte Puten-Brust mit Cranberrie-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------|-------------------------|-----------------------|
| 300 g Putenbrust | 1 altbackenes Brötchen | 400 g Süßkartoffeln |
| 1 Zwiebel | 1 Stange Sellerie | 100 g Champignons |
| 1 Orange | 200 g getr. Cranberries | 30 g grüne Oliven |
| 50 g Walnüsse | 20 g Rosinen | 100 g Butter |
| 1 Prise Nelkenpulver | 100 g Zucker | Butter, Salz, Pfeffer |

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und weich kochen. Das Brötchen klein schneiden. Die Walnüsse fein hacken. Die Pilze säubern und in feine Scheiben schneiden. Den Sellerie in Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Oliven ebenfalls klein schneiden. Das Brötchen mit den Zutaten vermengen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brötchen-Mischung hineingeben. Die warme Masse auf die zuvor plattierte Putenbrust geben und einwickeln. Die Butter zum Schmelzen bringen. Etwas Orangenschale reiben. Die Orange auspressen und den Saft zu der Butter geben. Die Putenröllchen damit bestreichen und anschließend für 20 Minuten in den Backofen geben. Für die Sauce die Cranberries mit dem Zucker und 125 Milliliter Wasser aufkochen. Mit Orangenschale und Nelkenpulver abschmecken und einkochen lassen. Die Putenröllchen mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Schröder am 10. Januar 2013