

Gefüllte Puten-Brust mit Sellerie-Meerrettich-Stampf

Für zwei Personen

Für die Putenbrust:

2 Putenbrustfilets, à 200 g	100 g Kräuterfrischkäse	1 Chilischote, klein, rot
1 Ingwer (10 cm)	2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
1 Bund Basilikum	3 Fleischtomaten	500 ml Hühnerfond
200 ml Marsala	1 TL Ingwer (Gewürz)	1 TL Speisestärke
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

300 g Kartoffeln, mehlig	300 g Sellerieknolle	50 g Meerrettich
100 g Selleriekraut, frisch	2 EL Crème-double	2 EL Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Ofentomaten:

2 Rispfen Cocktailltomaten	Olivenöl	Salz
----------------------------	----------	------

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die gefüllte Putenbrust das Fleisch waschen, trocken tupfen, der Länge nach aufschneiden und mit jeweils einem Esslöffel Kräuterfrischkäse und frischen Basilikumblättern füllen. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten und anschließend in eine ofenfeste Form geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in derselben Pfanne anschwitzen. Die Tomaten klein würfeln, und alles mit dem Marsala und dem Fond ablöschen. Den restlichen Frischkäse zugeben, mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen und über das Fleisch gießen. Das Fleisch in den vorgeheizten Ofen geben und darin gar kochen lassen.

Aus der Alufolie ein kleines Bötchen formen, die Kirschtomaten reinlegen, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen und zu dem Fleisch in den Ofen stellen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln und den Sellerie schälen, klein schneiden und mit dem Selleriekraut in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen, mit der Crème double und der Butter verfeinern, sowie mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Meerrettich abschmecken und grob stampfen.

Die gefüllte Putenbrust mit dem Sellerie-Meerrettich-Stampf auf Tellern anrichten, mit den Ofentomaten und der Sauce garnieren und servieren.

Stefan Brunn am 14. Oktober 2015