

Puten-Filet in Estragon-Soße mit Kartoffel-Plätzchen

Für 4 Personen

600 g Putenfilet	300 g Champignons	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	0,5 Bund Estragon	50 ml Weißwein
150 ml Geflügelfond	250 ml Sahne	3 EL Dijon-Senf mit Estragon
2 EL Butterschmalz	2 EL Öl	1 Orange
500 g Kartoffeln	1 Ei	1 EL Mehl
2 EL Haselnüsse, gehobelt	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Champignons putzen und nach Bedarf halbieren. Das Fleisch abrausen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Estragonblätter von drei Stielen zupfen. Von der Orange einige Zesten reißen und den Saft einer halben Orange pressen. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Putenstreifen darin scharf anbraten. Knoblauch, Zwiebeln und Champignons dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, weitere fünf Minuten bei kleinerer Hitze braten und anschließend mit Wein, Geflügelfond und Sahne ablöschen. Kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Senf und zwei Esslöffel Orangensaft herzhaft abschmecken. Das Ganze einreduzieren und zum Schluss die Estragonblätter zufügen. Für die Kartoffelplätzchen die Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Mit Ei, Mehl und gehobelten Haselnüssen mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse zu kleinen Plätzchen formen und darin beidseitig braten. Die Putenstreifen mit den Kartoffelplätzchen auf einem Teller anrichten und mit dem restlichen Estragon sowie Orangenzesten garniert servieren.

Horst Lichter am 13. Februar 2010