

Gefüllte Puten-Brust mit Rosenkohl

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, klein	8 Putenbrustfilets, je ca. 70 g	1 Birne
200 g Gorgonzola	150 g Semmelbrösel	400 g Rosenkohl
100 ml Sahne	2 Eier	1 Zweig Rosmarin
3 EL Mandelblättchen	6 EL Butter	1 EL Öl
1 Muskatnuss	Mehl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und abgießen. Die Putenbrustfilets abbrausen, trockentupfen und der Länge nach eine Tasche schneiden. Die Birne schälen, entkernen, in sehr feine Würfel schneiden. Den Gorgonzolakäse zerbröseln und mit der Birne vermengen. Nun die Käse- Birnen-Mischung in die Fleischtaschen verteilen und mit Zahnstochern fixieren. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Die Putenbrustfilets zunächst beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und danach mehlieren, in den verquirlten Eiern wenden und mit den Semmelbröseln panieren. Jeweils einen Esslöffel Öl und Butter in der Pfanne erhitzen und die panierten Putenbrustfilets darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten. Anschließend im Backofen für circa zehn bis 15 Minuten auf einem Gitter fertigbrennen. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten, so dass sie leicht gebräunt sind. Den Rosmarin fein hacken und beiseite stellen. Den Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien und den Strunk entfernen. Hiernach den Rosenkohl halbieren und die Blätter auseinanderzupfen. Zwei Esslöffel Butter in der Pfanne erhitzen und die Rosenkohlblätter darin anbraten. Kurz vor dem Servieren die Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die verbliebene Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin anschwemmen. Nun die gerösteten Mandelblättchen sowie etwas gehackten Rosmarin dazugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend die Putenbrustfilets mit dem Rosenkohl sowie den Mandelkartoffelchen auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 04. Dezember 2010