

Puten-Braten mediterraner Art

Für 4 Personen:

500 g Putenrollbraten	Jodsalz, Pfeffer	1-2 EL Olivenöl
1 Zwiebel	200 g Lauch (Porree)	2 Stangen Staudensellerie
5 g Sardelle frisch	1 Pack. ital. Kräuter (25 g)	1 Dose geschälte Tomaten
100 ml Weißwein	1 Pack. Mini Kartoffel-Knödel	Zucker
1-2 Knoblauchzehen	30 g Kapern	30 g Oliven

Den Putenbraten mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter in 1-2 EL Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Zwiebel schälen. 200 g Lauch, 2 Stangen Staudensellerie putzen, waschen und mit der Zwiebel in walnussgroße Würfel schneiden. Alles zum Braten geben und ein paar Minuten schmoren.

5 g gehackte Sardellen, 1 Packung Kräuter und 1 Dose Tomaten dazugeben und mit 100 ml Wein ablöschen. Putenbraten mediterrane Art nun im vorgeheizten Backofen bei 180 C ca. 30 Minuten mit Deckel schmoren.

Inzwischen die Mini-Knödel in kochendem Wasser 7 Minuten garen und herausnehmen. Den Braten in Scheiben schneiden, das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit 1-2 gehackten Knoblauchzehen, 30 g Kapern und 30 g Oliven vollenden.

Putenbraten mediterrane Art anrichten und schnell servieren.

Ralf Zacherl am 15. Februar 2021