

# Putenbrust mit Forellenkruste und Rote-Bete-Kartoffelstampf

## Zutaten für die Putenbrust (für 3 Personen):

- 250 g Putenbrust
- 3 EL Sojasoße
- 75 g Bacon
- 20 ml Wermut
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 50 g Butter
- 40 g Schalotten
- 75 g Lauchzwiebeln
- 75 g Preiselbeer-Mus
- 40 g Meerrettich
- 100 g Frischkäse
- 100 g geräuchertes Forellenfilet
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer

Die Putenbrust waschen und trocken tupfen. Mit Sojasoße einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Bacon würfeln und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Schalotten schälen, fein hacken und hinzufügen. Mit Wermut ablöschen. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und dazugeben. Preiselbeer-Mus, Frischkäse, Senf und Meerrettich unterrühren. Das Fleisch mit den Forellenfilets belegen und die Bacon-Zwiebel-Frischkäse-Creme daraufgeben.

Pro Portion 1 Stück Backpapier auslegen und in der Mitte mit etwas Butter bestreichen. Die Filets daraufsetzen und zu einem Paket verschließen. Bei 200 Grad (Umluft) im vorgeheizten Backofen 15 Minuten auf mittlerer Schiene garen.

## Zutaten für den Stampf:

- 600 g Rote Bete
- 100 g Butter
- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 50 ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Kartoffeln und Rote Bete schälen, in Würfel schneiden und in einem großen Topf in Salzwasser garen. Das Wasser abgießen und Kartoffeln und Rote Bete mit Butter und Sahne stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

## Zutaten für die Soße:

- 75 g Lauchzwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Schlagsahne
- 100 ml Weißwein
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 5 g Meerrettich
- 1 Bio-Limette
- Salz
- Pfeffer

Lauchzwiebeln putzen und in kleine Stücke schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und mit Gemüsebrühe ablöschen. Zwiebeln, Weißwein, Schlagsahne und Gewürze dazugeben und zu einer cremigen Soße verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft und -schale abschmecken.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 16.05.2022

Koch/Köchin: Markus Mathäa

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)