

Knusprige Pute aus dem Ofen mit Sauce béarnaise

Zutaten für die Pute (für 6-8 Personen):

- 1 ca. 4 kg schwere Freiland- Pute
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Bund Salbei
- 1 Bund Liebstöckel
- 1 Bund Petersilie
- 6-8 dünne Scheiben fetter Speck , am besten Lardo
- 2 Bio- Orangen
- 2 Bio- Zitronen
- 2 junge Knollen Knoblauch
- Salz und Pfeffer

Pute innen und außen waschen und gut trocknen. Zitrusfrüchte und Knoblauchknollen mit Schale und Haut in grobe Stücke schneiden. Die Hälfte der Kräuter hacken. Speckscheiben auslegen, mit den Kräutern bestreuen und zusammenklappen. Die Haut der Putenbrust vorsichtig bis zum Keulenansatz vom Fleisch lösen, zuerst mit den Fingern, dann mit einem länglichen und stumpfen Gegenstand. Es ist wichtig, dass die Haut dabei nicht reißt. Die Speckpäckchen unter die Haut schieben, so dass der gesamte Brustbereich bedeckt ist. Die Pute innen und außen gut salzen und pfeffern.

Zitrusfrüchte, Knoblauch und die restlichen Kräuter in den Korpus füllen. Die Bauchöffnung mit Zahnstochern verschließen, dann die Pute mit Küchengarn in Form binden, sodass die Keulen verbunden sind und die Flügel fest am Körper anliegen.

Ein Backblech mit etwas Wasser füllen und auf die unterste Schiene des Backofens schieben. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Die Pute mit der Brust nach oben auf einen Ofenrost legen und über dem Backblech in den Ofen schieben. Nach einer halben Stunde die Temperatur auf 160 Grad reduzieren.

Die gesamte Bratzeit beträgt etwa anderthalb bis eindreiviertel Stunden. Dabei immer wieder etwas Wasser nachgießen und die Pute mit dem Sud ein bis zweimal begießen. Je nach Größe und Herkunft der Pute kann die angegebene Garzeit variieren. Stechen sie die Pute am Keulenansatz an. Wenn dort kein roter Saft mehr austritt, ist die Pute gar. Das Küchengarn lösen und die Fleischteile herausschneiden und portionieren. Brust und Keule schmecken unterschiedlich, deshalb verschiedene Putenteile auf die Teller geben.

Zutaten für Sauce béarnaise (Reduktion):

- 3 EL Weißwein-Essig
- 0,2 l Wasser
- 10 Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Schalotten
- 5 Zweige Estragon

Alle Zutaten in einen Stieltopf (Sauteuse) geben und solange kochen, bis nur noch zwei Esslöffel Flüssigkeit übrig sind. Die Reduktion durch ein Sieb gießen und die Gewürze auffangen.

Zutaten für die Sauce béarnaise:

- 3 Eigelb
- 150 g eiskalte Butter
- 3 Zweige Estragon
- Salz und Pfeffer

Eier trennen und das Eigelb mit der Reduktion in einen Topf geben. Den Soßenansatz zurück auf die warme Herdplatte (kleine Temperatur) stellen und mit einem Schneebesen oder Handrührer aufschlagen, bis die Substanz fast weiß ist. Nach und nach eiskalte Butterstücke hinzufügen und die Soße weiter aufschlagen. Den Topf dabei immer wieder von der Herdplatte nehmen. Die Soße darf nicht zu heiß, aber auch nicht zu kalt werden, sonst gerinnen die Eier oder die Substanz wird nicht fest. Sobald die Soße eine cremige Konsistenz hat, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Estragonblätter von den Stengeln zupfen, hacken und zum Schluss unter die Soße rühren. Sofort servieren!

Zutaten für die Gemüsepfanne:

- 50 g Brechbohnen
- 50 g Schneidebohnen
- 50 g Kaiserschoten
- 4 Stangen grüner Spargel
- 1 Kohlrabi
- 1 kleiner Brokkoli
- 2 Zweige frische Minze
- 1 Bund Petersilie
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Gemüse putzen und in größere Stücke oder Scheiben schneiden. Alle Gemüse nur wenige Minuten in Salzwasser blanchieren, damit sie bissfest bleiben. Durch die unterschiedlichen Garzeiten empfiehlt es sich, alle Gemüse separat zu kochen. Die Gemüse zunächst gut abtropfen lassen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Gemüse darin leicht anbraten. Petersilie und Minze hacken und mit in die Pfanne geben. Zum Schluss alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleich servieren.

Zutaten für Backkartoffeln:

- 1 kg neue Kartoffeln
- 50 g Butterschmalz
- grobes Meersalz

Kartoffeln schälen, in Stifte (wie Pommes frites) schneiden und auf einem Backblech verteilen. Mit körnigem Meersalz bestreuen. Butterschmalz erhitzen, auf die Kartoffeln gießen und alles gut vermengen. In den 180 Grad heißen Ofen schieben und circa 30 Minuten goldgelb backen.

Sendung/Quelle: DAS! Wunschmenü

Letzter Sendetermin: 29.03.2014

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen