

# Putenbraten mit Pinienkruste

Dieser Festbraten benötigt viel Vorbereitungszeit.

**Putenbraten im Backofen zubereitet. Wenn man dieses Rezept kochen will, heißt es, unbedingt Zeit einplanen. Ein Braten von der Pute mit einer Kruste aus Pinienkernen braucht Zeit, um am Ende auch zu gelingen. Es lohnt sich diesen Festbraten aus zartem Putenfleisch in aller Ruhe zu kochen. Die Gäste werden das Gericht lieben.**

## Zutaten

- 5 Knoblauchzehen
- etwa 20 kleine Salbeiblätter
- 1,6 kg Putenbrust (als Braten)
- je 500 ml Milch und Buttermilch
- feines Meersalz
- 1 EL Edelsüß-Paprikapulver
- Pinienkruste:
- 60 g Pinienkerne
- 1 Ei
- 60 g weiche Butter
- 60 g Semmelbrösel
- 1 EL TK-Petersilie
- frisch gemahlener Pfeffer
- 700 g Tomaten
- 1 Bund Suppengrün 1-2 Stangen Staudensellerie 1 EL Öl
- Soße: 60 g Parmesan
- 1 Schalotte 1 EL Butter
- 1 EL Mehl 800 ml Hühnerfond
- 100 ml trockener Weißwein 2 EL Zitronensaft
- 150 g Schlagsahne frisch geriebene Muskatnuss

## Zubereitung

- Knoblauch abziehen und längs vierteln. Salbei abspülen. Fleisch abspülen, trocken tupfen und mehrmals einstechen. Knoblauch und Salbei in die Einschnitte stecken. Den Braten eventuell mit Küchengarn etwas in Form binden und in eine nicht zu große Schüssel legen. Milch und Buttermilch über das Fleisch gießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, dabei einmal zwischendurch umdrehen.
- Am nächsten Tag das Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Paprika einreiben und in die Fettpfanne des Backofens legen. Bei Zimmertemperatur 1 bis 2 Stunden stehen lassen. Den Backofen auf 160°C, Umluft 140°C, Gas Stufe 2 vorheizen. Den Putenbraten gut mit Alufolie abdecken und im Backofen etwa 1 Stunde 50 Minuten braten.
- Inzwischen Pinienkerne grob hacken. Ei und Butter cremig rühren. Semmelbrösel, Pinienkerne und Petersilie zu der Ei-Butter-Mischung geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Masse in einen mittelgroßen Gefrierbeutel geben, im Beutel flach ausrollen und kalt stellen.
- Tomaten abspülen, Stielansatz entfernen und die Tomaten halbieren. Suppengrün und Staudensellerie

putzen, abspülen und in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Suppengrün- und Selleriestücke kurz darin anbraten. Nach etwa 70 Minuten Backzeit das Gemüse und die Tomaten zum Fleisch geben (dabei die Alufolie entfernen). Mit Salz und Pfeffer würzen.

- Etwa 20 Min vor Ende der Bratzeit den Braten aus dem Ofen nehmen. Den Ofen auf 200°C, Umluft 180°C, Gas Stufe 4 hochschalten. Eventuell Küchengarn entfernen und die ausgerollte kalte Pinienkruste aus dem Gefrierbeutel nehmen, auf das Fleisch legen und andrücken. Den Braten zurück in den Ofen geben und auf der mittleren Schiene fertig braten.
- Währenddessen Parmesan fein reiben. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotte darin andünsten. Mit Mehl bestäuben und kurz mit dünsten. Unter Rühren Fond, Wein und Zitronensaft dazu gießen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Soße durch ein Sieb gießen und den Sud zusammen mit der Sahne kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, Parmesan unter Rühren darin schmelzen und die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zu Putenbraten und Gemüse servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/putenbraten-pinienkruste/>