Frisch gekocht
Freitag, 07. April 2017

Rezept von Andreas Wojta

Putenbrust auf Nusspesto mit Schmorgemüse

50 Minuten/leicht

Zutaten für 4-6 Personen

1 Putenbrust (ca. 1 ½ kg), 1 gelbe Rübe, 1 Karotte, 2 Zwiebeln, 1 kleine Sellerieknolle, 2 mittelgroße Erdäpfel, 1 Lorbeerblatt, 3 angedrückte Knoblauchzehen, 3 angedrückte Wacholderbeeren, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, Salz, Öl.

Für das Nusspesto:
100 g Petersilienblätter, 1 gehackte Knoblauchzehe, 30 g gehackte Walnüsse, 40 g geriebener Parmesan, 150 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Rübe, Karotte, Zwiebeln, Erdäpfeln und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Öl in einer geräumigen Pfanne erhitzen, darin die mit Salz und Paprikapulver gewürzte Putenbrust rundum anbraten.

Fleisch aus der Pfanne heben und im Bratenrückstand das vorbereitete Gemüse durchschwenken. Knoblauch, Wacholder, Lorbeerblatt, Rosmarin und Thymian zufügen, die Putenbrust aufsetzen und etwas Wasser zugießen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 40 Minuten braten, dabei immer wieder etwas Wasser zugießen.

Alle Zutaten für das Nusspesto in einer Küchenmaschine (oder mit einem Stabmixer) fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Putenbrust aufschneiden und auf dem Pesto abrichten. Das Gemüse und den Schmorsaft extra servieren.