Feiner Kräuter-Putenbraten

Kategorien:	Fleischgerichte, Geflügelgerichte
Land / Stil:	Benelux / fein
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

- 4 Scheiben Toastbrot
- 1 Töpfchen Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- 150 g Mascarpone
- 1 Eier
- Salz
- weißer Pfeffer
- 0.5 unbehandelte Zitronen
- 1 kg Putenbrust
- Öl
- 1 kg junge Möhren
- 1 Knoblauchzehen
- 2 gehEL Zucker
- Spießchen
- Küchengarn

Zubereitung

1.

Toast fein hacken. Kräuter waschen und, bis auf etwas, hacken. Alles mit Ei und Mascarpone verrühren. Würzen. Zitrone waschen, 2 Scheiben abschneiden, Rest auspressen.

2.

Fleisch waschen und trockentupfen. Seitlich eine tiefe Tasche hineinschneiden. Füllung darin verteilen. Zustecken und mit Küchengarn umwickeln. Würzen, mit Zitronenscheiben und Rest Kräuter belegen. Braten auf ein geöltes Blech legen und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde braten.

3.

Möhren schälen und waschen. Knoblauch schälen und hacken. Zucker goldbraun schmelzen. Zitronensaft, 100 ml Wasser und Knoblauch einrühren, aufkochen. Möhren darin zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Würzen.

4.

Alles anrichten. Dazu schmecken in Butter geschwenkte Gnocchi (aus der Kühltheke).