

Putenbraten mit Champignon-Chili-Polenta

120—140 Min

Zubereitung

1 Im ersten Schritt die Campignons in Öl kurz anbraten und salzen. Anschließend Wasser, Milch, Butter, Chilipulver aufkochen und die Polenta einrühren.

2 Jetzt Parmesan sowie die Champignons hinzugeben und Eidotter unterrühren. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und bei 170°C für 30 Minuten backen.

3 Das Fleisch salzen und von allen Seiten rundherum anbraten. Danach Zwiebel, Wurzelgemüse und Tomatenmark anrösten. Im weiteren Schritt mit Nelken, Salz, Neugewürz, Lorbeerblatt, Zimt und Pfeffer würzen.

TIPP: In einem Schmortopf gelingt's am besten.

4 Jetzt das Gemüse mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Sobald der Rotwein eingekocht ist, den Braten auf das Gemüse setzen.

5 Die Suppe in den Topf gießen und zugedeckt im Rohr bei 140°C für ca. zwei Stunden garen lassen. Hin und wieder den Braten umdrehen.

6 Sobald der Braten weich ist diesen wieder aus dem Topf nehmen und zugedeckt mit Alufolie beiseitestellen. Danach das Gemüse mit dem Sud durch ein Sieb abseihen und passieren. Sauce abschmecken und mit Maizena binden.

7 Zum Schluss den Braten und die Polenta aufschneiden und gemeinsam mit der Sauce servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Putenbraten

1 Stk.	Puten Oberkeule, ausgelöst und mit einem Garn gebunden
250 g	Zwiebeln, grob geschnitten
200 g	Karotten, klein geschnitten
200 g	Sellerie, klein geschnitten
2 EL	Tomatenmark
300 ml	Rotwein
1 L	Gemüsesuppe
1 Prise	Neugewürz (Piment) ganz
1 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 Prise	Nelken ganz
2 Stk.	Zimt ganz
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
	Maizena zum Binden

Für die Polenta

250 ml	Milch
250 ml	Wasser
150 g	Polenta
25 g	Butter
40 g	Parmesan gerieben
3 Stk.	Eidotter
250 g	Champignons geviertelt
1 EL	Öl zum Anbraten
1 Prise	Meersalz jodiert fein
0.5 TL	Chili Powder
1 Prise	Muskatnuss ganz