

Putenschenkel französische Art



Zutaten für 2 Portionen

- 4 Putenschenkel (ca. 250-300 g)
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- gerebelter Thymian
- 2 EL Speiseöl (entspr. EP)
- 2 EL Butter
- 200 g Schalotten
- 200 g Austernpilze
- 80 g schwarze Oliven (oder gemischt mit grünen Oliven, dann je 40 g)
- 50 g Rinderspeckwürfel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Thymian
- einige Rosmarinnadeln
- 1/4 Liter Rosé-Wein
- evtl. etwas Guakernmehl

Zubereitung

Putenschenkel waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian würzen. Öl und Butter in einer Kasserolle erhitzen, Putenschenkel darin von beiden Seiten ca. fünf Minuten anbraten.

Schalotten abziehen und halbieren. Austernpilze in mundgerechte Stücke rupfen. Schalotten, Pilze, Oliven und Speckwürfel zu den Putenschenkeln geben. Knoblauchzehen abziehen, zerdrücken mit Thymian und Rosmarin zufügen. Wein angießen, Kasserolle abdecken und ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Putenschenkel herausnehmen und warm stellen.

Wer möchte, kann den Bratenfond mit etwas Guakernmehl binden, anschließend mit Gewürzen abschmecken. Putenschenkel mit der Sauce servieren. Dazu schmeckt ein frischer Frühlingssalat.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

