

TRUTEN-BRUSTFILETS MIT TOMATEN-KRAEUTERHAUBE

Rezept für **8** Personen

Zutaten:

Trutenbrustfilets turniert
Bratbutter
2.5 dl Portwein
2 dl Rotwein
2 dl Geflügelfond
200 g getrocknete Tomaten
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Pinienkerne
1 Bund Petersilie
100 g Parmesan
150 g eiskalte Butter
Olivenöl
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Trutenbrustfilets turniert mit Salz und Pfeffer würzen und in Bratbutter beidseitig je 1 Minute braten. Auf einem Gitter auskühlen lassen
Port und Rotwein zusammen mit dem Geflügelfond zum Bratensatz geben, aufkochen und bei grosser Hitze reduzieren.

Für die Tomaten-Kräuterhaube die getrockneten Tomaten grob hacken, die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und würfeln. In 3 EL Olivenöl hellgelb dünsten. Die getrockneten Tomaten beigegeben. Pinienkerne separat ohne Fett rösten. Petersilie hacken. Parmesan mit den Pinienkernen und der Petersilie mischen. Alles zusammenmischen, wenig Weinreduktion beifügen und mit Pfeffer würzen Die Mischung auf die Filets verteilen, gut andrücken und im Ofen überbacken
Die eiskalte Butter stückchenweise im Saucenfond auflösen, mit Salz und Pfeffer Abschmecken. Separat zum Fleisch servieren

Backofen:

3. Rille von unten 8-10 Minuten bei 180° Umluft