

Uncle Ben's

Professional

Putenfilets in Safran-Gemüsesaft mit Kräuterrisotto

Hauptspeise

Fleischgerichte

Geflügelgerichte

Reisgerichte

Zubereitung

In 1 EL aufgeschäumter Butter fein geschnittenen Zwiebel anlaufen lassen. Uncle Ben's Risotto begeben und glasig rösten. Mit Weißwein und etwa 1/4 l Suppe aufgießen. Salzen, pfeffern und unter gelegentlichem Rühren den Reis garen, dabei immer wieder Flüssigkeit zugießen. Zuletzt Kräuter, Butter und Parmesan locker einrühren. Putenbrust leicht flach klopfen, salzen, auf einer Seite bemehlen und in erhitztem Öl rasch braten. Öl abgießen, durch Butter ersetzen und warm stellen. Gemüse im Bratrückstand sautieren, mit Suppe auffüllen, Safran begeben und etwas kochen lassen. Zuletzt Crème fraîche einrühren. Risotto mit Putenfleisch anrichten, das Fleisch mit Safrangemüsesaft beträufeln.



Zutaten

250 g Uncle Ben's Risotto

1 Stk. Zwiebel

2 EL Butter

1/16 l Weißwein

1/2 l Suppe

Salz

weißer Pfeffer

1 EL Basilikum frisch gehackt

1 EL Petersilie fein gehackt

20 dag geriebener Parmesan

4 Stk. Putenbrustfilets

Mehl

3-4 EL Öl

150 g gehacktes Gemüse
(Sellerie, Karotte, gelbe
Rübe)

Safranfäden

1 Becher Crème fraîche