Nah&Frisch



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 beigeben 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 beigeben 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 Créme fraîche