

Piccata von der Putenbrust an Tagliatelle in Tomaten-Sahne-Sauce

Zutaten für 4 Portionen

500 g Tomaten, vollreife, 80 ml Weißwein, 150 ml Fond (Geflügelfond), Salz und Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Thymian, 8 Putenbrustfilet, à 50 g, 3 Eier, 5 EL Sahne, geschlagene, 100 g Parmesan, frisch gerieben, ½ Bund Dill, o. ä., 400 g Nudeln (Tagliatelle), 1 EL Öl, 60 g Schalotten, 1 Zehe Knoblauch, 15 g Butter, 150 ml Schlagsahne, 40 g Tomaten, getrocknete, 8 Blätter Basilikum, 50 g Mehl

Zubereitung

Die Tomaten waschen und achteln. Mit 50 ml Weißwein im Mixer pürieren und in einen Topf gießen. Mit Geflügelfond, Salz, Pfeffer und Thymian aufkochen. Dann durch ein Passiertuch in einen anderen Topf gießen und den klaren Tomatensaft auffangen (es sollten etwa 500 ml sein.)

Die Putenfilets flach klopfen, pfeffern und mit dem restlichen Weißwein beträufeln. Eier verquirlen, mit 2 EL geschlagener Sahne, Parmesan und gehacktem Dill verquirlen. Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen und abschrecken. Mit dem Öl beträufeln und zur Seite stellen.

Schalotten und Knoblauch pellen, fein würfeln und in der Butter andünsten. Mit dem klaren Tomatensaft auffüllen und salzen. Die Schlagsahne dazugeben und die Flüssigkeit auf 1/3 einkochen lassen. Dann mit dem Schneidstab kurz durchmischen. Die getrockneten Tomaten und das Basilikum in Streifen schneiden und mit der restlichen geschlagenen Sahne und den gekochten Nudeln in die Soße geben. Noch einmal mit Salz abschmecken und gut durchmischen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, aber nicht zu heiß werden lassen. Die Putenschnitzel erst im Mehl wenden, dann durch die Ei-Käse-Masse ziehen. Im Butterschmalz bei milder Hitze ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit den Nudeln und einem Salat servieren.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen ein unvergessliches Erlebnis

Ansprechpartner: *Olaf Steiger* und *Chefkoch Udo Zieger*