

PUTE MIT MANDELKNUSPER AUF RAHMSPARGEL

Zutaten für 4 Personen:

400g Puten Minutensteaks

125g Butter

150g Mandelblätter

30g Semmelbrösel

1 Eigelb

750 g Stangenspargel

75 g Butter

2 TL Mehl

2 Orangen

200 ml Sahne

100 ml Milch

1 Bd. Kerbel

Salz, Zucker, Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für den Mandelknusper die Butter mit dem Handmixer aufschlagen bis sie fast weiß ist, dann Eigelb und Brösel einmischen. Mandelblätter untermischen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat abschmecken. Puten Minutensteaks mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 1 Minute pro Seite anbraten. Anschließend Mandelmasse auf angebratene Putensteaks geben und auf ein Backblech setzen. Bei 220°C ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen garen, bis der Mandelknusper eine goldbraune Farbe hat.

Spargel schälen und in fingergroße Stücke schneiden. Spargelstücke in Butter anschwitzen und mit Salz und Zucker würzen. Mit Mehl bestäuben und Saft der Orangen ablöschen, Sahne und Milch angießen. Spargel in Sauce ca. 15 Minuten angenehm bissfest garen. Falls die Sauce zu sämig werden sollte kann noch ein Schuss Milch hinzugegeben werden. Spargel nach Garzeit aus der Sauce nehmen und mit einem Pürierstab die Sauce leicht aufschlagen (evt. etwas Milch nachgießen). Anschließend Kerbel fein zupfen und zugeben.

Puten Minutensteaks mit der Knusperkruste auf dem Rahmspargel anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 30 ? 40 Minuten

Pro Person 979 kcal, E 38 g, F 82 g, KH 19 g