

Putenstreifen mit Spargel-Champignon Sauce

- Thema:** „Spargelmania“
Saison: Spargelzeit ist zwischen Ende April und Mitte Juni
Besonderheit: zweierlei Spargel ganz frisch vom Feld
Zu Beachten: es muss nicht immer Sauce Hollandaise sein ☺

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 4 Portionen)

300 g	Spargel (grün)
500 g	Putenbrust
2	Zwiebel (groß)
1	chinesischer Knoblauch
250 g	Champignons
500 ml	Brühe
200 g	Creme fraiche
150 g	Bacon (zum Ummwickeln)
n.B.	Currypulver
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Öl
n.B.	Grüner Naschspargel (Deko)



Zubereitung

Putenbrust in Streifen schneiden, salzen und pfeffern und mit dem Bacon umwickeln und in etwas Öl beidseitig scharf anbraten und im vorgeheizten Backrohr warm stellen.

Die Zwiebel fein hacken und im verbleibenden Bratenrückstand anrösten. Die in Scheiben geschnittenen Champignons hinzufügen und solange rösten bis das Wasser verdampft ist. Danach den feingehackten Knoblauch mitbraten und zum Schluss, den in ca. 3 cm langen Stück geschnittenen Spargel noch kurz mitbraten.

Mit der Brühe ablöschen, Currypulver und Creme fraiche unterrühren, das Fleisch einlegen und ca. 20 Minuten dünsten lassen. Danach noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit handgezupften Nockerln und klein geschnittenem Naschspargel servieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit

