



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Zweierlei von der Normandie-Freiland-Pute

Für 6 Personen:

1,2 kg Putenschenkel

Röstgemüse:

50 g Karotte

50 g Sellerie

50 g Zwiebel

Putenschenkel-Sauce:

250 ml Geflügelfond

100 ml Cidre

Puten-Füllung:

200 g Putenunterschenkelstreifen

1 Knoblauchzehe, gehackt

200 g Putenhack

200 g Sahne

1 Ei

20 g orientalischer Ruccola

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Cidre-Essig-Sauce:

2 Schalotten

50 g Cidre-Essig

100 g Butter

Meersalz

Pfeffer

Petersilie

300 g Schweinefußsülze

6 Wirsingblätter Ø15 cm

Putenunterschenkel vom Oberschenkel abtrennen. Haut von Unterschenkel entfernen. Kleine Knochen auslösen. Für die Füllung aufbewahren.

Oberschenkel mit Salz und Pfeffer würzen. Das Röstgemüse in grobe Würfel schneiden. In einem großen Bräter mit den Putenknochen anrösten. Oberschenkel darauflegen. Bei 220° für 20 Min. im Backofen garen. Kerntemperatur 60°. Aus dem Bräter nehmen und 30 Minuten bei 60° ruhen lassen.

Für die Putenschenkelsauce das Röstgemüse mit Cidre ablöschen. Den Geflügelfond zugeben und 10 Min. kochen. Sieben. Abschmecken.

Für die Puten-Füllung die Putenunterschenkelstreifen mit dem Knoblauch, fein geschnittener orientalischer Ruccola und Salz und Pfeffer einlegen. Putenhack 30 Min. im Gefrierfach abkühlen. Pürieren. Würzen und mit Ei und Sahne zu einer festen Farce bereiten. Die marinierten Putenunterschenkelstreifen unterheben.

Für die Cidre-Essig Sauce die Schalotten mit Essig kurz kochen. Mit Butterstückchen aufschlagen.

Die Schweinefußsülze in Würfel schneiden. Erwärmen. Gehackte Petersilie zugeben.

Die Wirsingblätter blanchieren. Abtropfen. Jedes Blatt auf ein großes Stück Frischhaltefolie auslegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Putenfüllung auf die Blätter verteilen. Zu einer Roulade formen und mit Hilfe der Frischhaltefolie fixieren. Bei 82° für 60 Min garen. Kerntemperatur 75°.

Zum Anrichten die Putenoberschenkel portionieren und auf Teller verteilen. Ein Löffel der Putenoberschenkelsauce zufügen. Auf jeden Teller eine halbierte Roulade legen. Cidre-Essig-Sauce und Schweinefußwürfel dazulegen. Wirsinggemüse separat servieren.

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com