

Putenschnitzel mit Apfeloße

Zutaten für 4 Portionen

4 St. Putenschnitzel (je 180 bis 200 g),
2 EL Butterschmalz,
3 St. säuerliche Äpfel mit roter Schale,
1 TL getrockneter Thymian,
150 ml Apfelsaft,
200 ml Geflügelbrühe (instant),
150 g Mager-Joghurt (1 Becher),
2 EL heller Soßenbinder,
1 EL Dijon-Senf,
Saft einer halben Zitrone,
Salz und Pfeffer.
Fleur de Sel



Zubereitung der Putenschnitzel mit Apfeloße

Einen tiefen Teller in den Backofen stellen und auf 160 °C vorwärmen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen, in das Sie den Saft einer halben Zitrone geben. Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in schmale Spalten schneiden und sofort in das Zitronenwasser geben.

Die Putenschnitzel abspülen, trocken tupfen und halbieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Putenschnitzel darin von beiden Seiten gut bräunen. Auf das Teller im Backofen geben, mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und 15 Min. bei 160 °C durchziehen lassen.

Inzwischen die Apfelspalten aus dem Zitronenwasser nehmen, gut abschütteln und in der Pfanne braten bis sie glasig und gebräunt sind. Die Hälfte der Apfelspalten beiseite stellen. Die übrigen mit Thymian bestreuen, mit Apfelsaft und Geflügelbrühe aufgießen und etwa 4 Min. köcheln lassen. Den Joghurt mit Soßenbinder und Senf verrühren. Die Apfelspalten aus dem Bratenfond nehmen. Die Joghurt – Senf – Soßenbinder – Mischung in den kochenden Bratenfond rühren und kurz aufkochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und alle Apfelspalten zum erwärmen hineingeben.

Servieren der Putenschnitzel mit Apfeloße

Einen Soßenspiegel auf jedes Teller geben, die Apfelspalten am Rand fächerförmig anordnen. Die Putenschnitzel darauf verteilen. Eine kleine Prise Fleur de Sel auf jedes Putenschnitzel geben. Als Beilage haben wir unsere Kartoffelküchle dazu gegeben. Sie können aber auch Kartoffelpüree dazu reichen.

Tipp der Aalener Kochbären :

Dieses Rezept ist eine „light“ Variante des „Schnitzel à la Crème“ – Asterix Freunde und Normandie – Urlauber kennen das Rezept. Die Soße besteht aus viel Sahne, Crème fraîche und wird mit Butter angedickt.