



Saftiger Putenbraten in Orangensauce

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

8 Portionen

3 kg	Putenkeule ohne Knochen	2 Bund	Suppengrün
200 ml	Weißwein	1/2 L	Geflügelbrühe
2 Zweige	Rosmarin	1 kg	Fenchel
2 kg	Drillinge	2 EL	Butter
2 EL	Mehl	1/2 L	Orangensaft
2	Bio Orangen		Rapsöl
	Olivenöl		Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Zubereitung

Putenkeule

1. Putenkeule mit Salz, Pfeffer, Rapsöl einreiben und mit klein geschnittenem Suppengrün im Ofen mit Weisswein abgedeckt bei 180°C für 1,5 Stunden schmoren.
2. Danach unbedeckt bei 200°C für weiter 30 Min im Ofen garen.

Drillinge & Fenchel

1. Kartoffel mit Schale waschen und im Ofen mit Muskat, Salz, Pfeffer und Rapsöl für 35 Min. bei 175°C garen.
2. Den Fenchel putzen, halbieren und den Strunk entfernen. In Scheiben schneiden.
3. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Fenchel langsam rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Orangensauce

1. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen mit Mehl bestreuen und zu einer hellen Roux vermengen, sodass es nicht klumpt.
2. Orangensaft und Geflügelbrühe angießen. Langsam einköcheln lassen. Mit Zucker, Salz, Rosmarin und Muskat abschmecken.
3. Kurz vorm Servieren Orangenzeste fein reiben und unter die Sauce heben.

Anrichten. Fertig.