

Zutaten:

für 9 (4-5) Portionen

1500 (1000)g Kartoffeln
75 (30)g Schinkenspeck, gewürfelt
2 (1) Zwiebel(n); gewürfelt
375 (250)g Porree in Ringen
900 (600)g Erbsen (TK)
2 (1) Dose(N) Pfifferlinge (a 400g)
1200 (900)g Putenfilet, in 3 cm dicke Scheiben geschnitten, Scheiben evtl. halbieren
50 (30)g Butter
Salz, schwarzer Pfeffer
4 (3) Päckchen Sauce-Hollandaise-Pulver
500 (375) ml Wasser
500 (375) Sahne

Zubereitung:

Die Kartoffeln nicht zu weich kochen, pellen, auskühlenlassen und in Scheiben schneiden. Einen Gourmet-Bräter auf der Kochstelle bei maximaler Einstellung etwa 8 Minuten erhitzen, die Butter hineingeben. Die Putenfiletscheiben darin von beiden Seiten kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und 5-10 Minuten andünsten. Das Putenfilet wieder zu dem Gemüse-Kartoffel- Gemisch geben, leicht vermischen. Für die Soße Wasser, Sahne und Soßenpulver in eine mTopf verrühren, einmal aufkochen lassen. Die Hollandaise über den Bräterinhalt gießen. Zugedeckt im Backofen garen. Anstlle von Porree und Erbsen sind auch 1200 (900)g Brokkoliröschen als Gemüsebeigabe sehr lecker. Das Putenfilet kann auch durch Schweinfleisch ersetzt werden.

Geräteeinstellungen:

Temperatur Heißluft (180°C) oder Ober/Unterhitze (200°C)
Einschubebene 1 von unten

Zubereitungszeit:

30 - 35 Minuten

Nährwerte pro Portion:

2666 kJ (636 kcal)
47 g Eiweiß, 31 g Fett, 45 g Kohlenhydrate

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf