

# Putengeschnetzeltes mit Pastetchen

## Feuilleté de dinde forestière



### Zutaten für vier Personen:

400 g Putenfilet  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Kräuter der Provence, Mehl  
2 EL Olivenöl  
150 ml trockener Weißwein  
400 g Waldpilze (TK)  
5 g getrocknete Wolkenohrpilze  
100 ml Hühnerbrühe  
100 ml Sahne

### Garnitur:

4 Pastetchen  
2 Tomaten  
4 Blätter vom Kopfsalat

1. Wolkenohrpilze mit kochendem Wasser begießen und 30 Minuten ziehen lassen.
2. TK Waldpilze nach Anleitung in einer beschichteten Pfanne braten.
3. Putenfilet schnetzeln, salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und mit Kräutern der Provence würzen.
4. Die Pastetchen für 3-4 Minuten bei 160° im Backofen erwärmen. Tomaten überbrühen, schälen, achteln und entkernen. Salatblätter waschen und trocknen.
5. Putengeschnetzeltes in separater beschichteter

Pfanne in 2 EL Olivenöl portionsweise auf jeder Seite 2-3 min braten. Dann in Alufolie ruhen lassen.

6. Bratensatz mit Weißwein ablöschen, einköcheln lassen. Hühnerbrühe und Sahne zugeben, sowie die in mundgerechte Abschnitte geschnittenen Wolkenohrpilze. Einige Minuten köcheln, dann die fertigen Waldpilze und das Putenfleisch zugeben und alles sanft erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Mit der Garnitur auf heißen Tellern servieren.



### Hinweise:

Rezeptanregung: Restaurant Lei Salins, Saint-Tropez, April 2003.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, französisch  
Rezept und Fotos: Walter Stand 15.01.2023