Putenbrust mit Walnuss- Cranberry-Chutney

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	617 kcal/ 2576 kJ		
Eiweiß:	45,8 g	Fett:	37,1 g
Kohlenhydrate:	21,4 g		

Zubereitung:

1. Putenbrust abspülen und trockentupfen. Koriander, Nelken und Pfeffer in einen Mörser geben. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen, zufügen. Vanilleschote beiseite legen. Thymian abbrausen, trockenschütteln und bis auf einige Zweige zum Garnieren die Blättchen von den Stielen streifen. Diese ebenfalls in den Mörser geben. Alles fein zerstoßen. Dabei nach und nach das Öl unterrühren. Putenbrust damit kräftig einreiben. Abgedeckt 1-2 Stunden marinieren.

2. In der Zwischenzeit für das Chutney Zwiebeln pellen und grob zerschneiden. Öl erhitzen und die Zwiebeln darin 5 Minuen andünsten. Cranberries abspülen und zusammen mit Safran, Essig, 100 ml Wasser und Gelierzucker zufügen. 6-8 Minuten offen unter Rühren kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Walnüsse grob hacken, in einer trockenen Pfanne kurz rösten und unterrühren. Abkühlen lassen.

3. Einen Schmortopf trocken erhitzen. Putenbrust darin ringsum anbraten, ausgekratzte Vanilleschote zugeben. Hühnerfond angießen und zugedeckt bei mäßiger Hitze 50-60 Minuten garen. Putenbrust aus dem Fond nehmen und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Speisestärke mit Wermut verrühren, in den Fond einrühren und einmal aufkochen. Vanilleschote entfernen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Putenbrust aufschneiden und zusammen mit dem Chutney anrichten. Mit Thymian garnieren. Die Bratensauce extra dazu reichen.

Dazu Romanesco mit Walnüssen reichen. Wer möchte, reicht Kartoffelpüree dazu.

Zutaten für 4 Portionen :

800 g	Putenbrustfilet
1 TL	Koriandersamen
4	Nelken
1/2 TL	weiße Pfefferkörner
1	Vanilleschote
1	Bund Thymian
2 EL	Öl
1	Glas (400 ml) Hühnerfond
4 TL	Speisestärke
4 EL	trockener Wermut (z. B. Noilly Prat)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
Für das Chutney:	
200 g	Zwiebeln
1 EL	Öl
340 g	frische Cranberries
1	Döschen Safran
4 EL	Weißweinessig
4 EL	Gelierzucker 2:1
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 g	kalifornische Walnüsse