

Truthahnbrust auf Ofentomaten mit Orangen aus dem Combi-Dampfgarer

Rezept-Info:

Personenzahl:	6 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	60 - 70 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

1 kg	Truthahnbrust		Salz, Zitronenpfeffer
1	Limette	3 EL	Crema di Aceto Balsamico
2	Zwiebeln	300 ml	Kalbsfond
Je 400 g	rote und gelbe Cherry-Tomaten	1 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz		Kochfond
50 ml	Madeira	2 EL	kalte Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	1	Estragonzweig
4	Orangen		

Zubereitung:

Truthahnbrust mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Limette waschen und die Schale mit der Zitrusraffel über das Fleisch reiben. Das Fleisch anschließend mit Aceto Balsamico einstreichen und in die Auffangschale geben. Die gewürfelten Zwiebeln und den Kalbsfond hinzugeben und garen. Einstellung Combigarer: 200°C, 25% Feuchte, 10 Minuten, dann 150°C, 75% Feuchte, 25 Minuten, Einschubebene 1. von unten. Nun Truthahnbrust herausnehmen und in Alufolie eingepackt warm halten. Tomaten nebeneinander in einem großen, ungelochten Garbehälter verteilen, Olivenöl darüber träufeln, mit Meersalz bestreuen und backen. Einstellung: Heißluft plus 160°C, 10 Minuten. Dann den Kochfond durch einen Sieb in ein Pfännchen abgießen, Madeira hinzufügen und kurz aufkochen. Hitze reduzieren und die kalte Butter mit dem Schneebesen in die Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Pürierstab kurz aufschäumen. Einstellung: Universalgaren 100°C, 6-8 Minuten. Blätter des Estragonzweiges in Streifen schneiden und unter die Tomaten mischen. Von einer Orange für die Garnitur die Schale mit dem Zestenmesser abziehen. Alle Orangen schälen, filieren und mit den warmen Cherry-Tomaten mischen. Truthahnbrust tranchieren und mit den Ofentomaten auf den Teller geben. Mit Soße umgießen und mit den Orangenzesten garnieren.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de