

Jochen Busse: Puten-Steaks mit Liebstöckel-Sauce

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/jochen-busse-puten-steaks-mit-liebstoeckel-sauce/

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Puten-Steaks
- 75g Liebstöckel oder Kerbel
- 75g Petersilie, glatt oder kraus
- Olivenöl zum Anbraten
- Gänseschmalz oder Butterschmalz zum Bestreichen
- eventuell etwas Geflügel-Fond
- 250g Crème double
- etwas Saucenbinder
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 75°C vorheizen

Puten-Steaks mit Küchenkrepp gut trocknen. Die Blättchen von Liebstöckel und Petersilie fein hacken. Heißes Wasser bereithalten.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Puten-Steaks auf beiden Seiten kurz anbraten. Dann auf ein Rost legen und mit Gänse- oder Butterschmalz bestreichen, damit sie nicht austrocknen. Das Fleisch im Backofen warmhalten.

Den Bratensatz der Pfanne mit heißem Wasser oder Fond aufgießen, unter Rühren lösen und aufwallen lassen. Die Kräuter zugeben, die Flüssigkeit etwas einköcheln lassen. Crème double einrühren und die Sauce entweder kochen lassen, bis sie gebunden ist oder mit etwas Saucenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept: Jochen Busse

Quelle: alfredissimo! 17.1.1997