

Putenfilet in Kruste mit gefüllten Nudeln

Knuspriges Putenfilet mit Gemüse-Nudeln und fruchtiger Soße

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Putenfilet in Kruste:

50 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
50 g Macadamianusskerne
etwa 2 Msp. gemahlener Zimt
etwa 60 g Dr. Oetker Crème légère Gartenkräuter
Salz
600 g Putenbrustfilet (2 dicke Scheiben)
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Speiseöl, z.B. Basilikumöl

Gefüllte Muschelnudeln:

16 Muschelnudeln
Salz
200 g gelbe Paprikaschoten
200 g grüne Paprikaschoten
150 g Zucchini
etwa 60 g Dr. Oetker Crème légère Gartenkräuter
1 EL Speiseöl, z.B. Basilikumöl
grüne Pfefferkörner
Chilliflocken

Orangensoße:

1 EL brauner Zucker
150 ml Orangensaft
150 g Dr. Oetker Crème légère
Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
Orangenschale von 1 unbehandelten Orange
Rosa Beeren

1 Vorbereiten:

Für die gefüllten Muschelnudeln Nudeln in Salzwasser 15 Min. kochen, mit kaltem Wasser auf einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Paprikaschoten putzen, in kleine Würfel schneiden. Zucchini waschen, in kleine Würfel schneiden. Für das Fleisch Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerdrücken. Nüsse fein hacken. Keksbrösel und Nüsse mit Zimt und Crème légère Gartenkräuter verrühren und mit Salz würzen. Das Fleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und quer halbieren. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



2 Putenfilet in Kruste:

Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Pfanne mit dem Bratenfett für die Soße beiseitestellen. Fleischstücke in eine Auflaufform legen und mit der Masse bestreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

3 Gefüllte Muschelnudeln:

Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Gemüsewürfel kurz darin andünsten und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 5 Min. garen. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Die Nudeln mit der Mischung füllen und Crème légère Gartenkräuter darauf verteilen. Das Fleisch in der Form aus dem Ofen nehmen und einige Min. ruhen lassen. Inzwischen die gefüllten Nudeln in eine Auflaufform setzen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 5 Min.

4 Orangensoße:

Zucker in dem Bratenfett kurz erhitzen und mit dem Orangensaft ablöschen. Crème légère mit einem Schneebesen unterrühren und mit Salz, Finesse und Orangenschale würzen. Die Soße mit zerstoßenen Rosa Beeren servieren.

