Putenmedaillons an Steinpilz-Stroganoff

Aus der grossen Brust des Truthahns können stattliche Medaillons geschnitten werden. Sie sind sehr zart, sind aber etwas heikel bei der Zubereitung. Wie bei jedem Geflügel sind sie oft mit Salmonellen belastet und müssen daher durchgegart werden. Wird das Fleisch jedoch zu lange gegart, wird es trocken und mehlig. Beim Aufschneiden muss das Fleisch durchgehend weiss sein, es darf im Kern höchstens einen leichten rosa Schimmer zeigen. Ich habe die ca. 2cm dicken Medaillons nach kurzem Anbraten 15 Minuten in der leicht köchelnden Sauce gegart und damit den optimalen Garpunkt gut getroffen.

Auch zum zarten Putenfleisch passt eine Sauce à la Stroganoff ausgezeichnet. Mit Steinpilzen anstelle der Champignons und einem Schuss Cognac schmeckt sie noch etwas kräftiger, behält aber den typischen feinsäuerlichen Stroganoff-Gusto.

Zutaten (pro Portion)

2	Putenmedaillons à ca. 80g
50g	rote Peperoni
30g	Zwiebel
8g	getrocknete Steinpilze
2	kleine Essiggurken
1dl	Weisswein
2cl	Cognac (Brandy)
1/2Tl	Dijon-Senf
1-2cm	Peperoncino
1El	Sauerrahm, ca. 20g
	Salz und Pfeffer

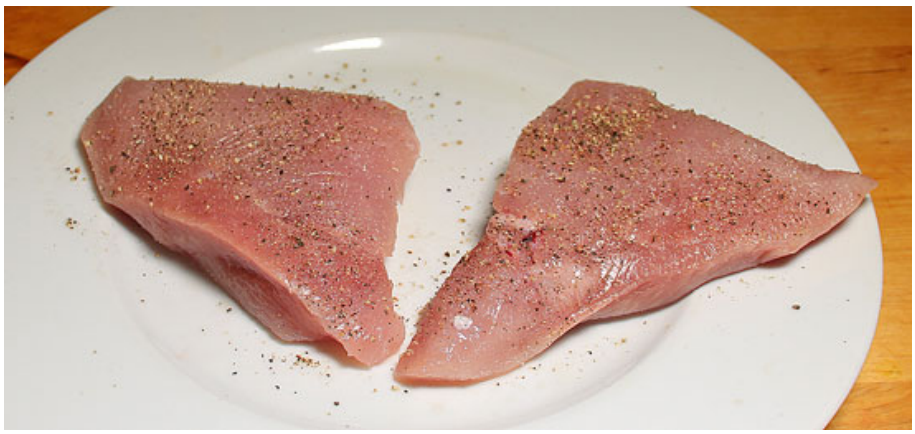
Zubereitung

Steinpilze 1 Stunde in lauwarmem Wasser einweichen.

Putenmedaillons beidseitig salzen und pfeffern und etwas ziehen lassen.

Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Zwiebel hacken, Essiggurken längs in drei Teile schneiden und scheibeln. Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben. Schote zu feinen Streifchen schneiden. Steinpilze aus dem Wasser nehmen und leicht ausdrücken, grosse Stücke klein schneiden.

Putenmedaillons auf jeder Seite 1 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Temperatur zurückstellen und die Peperoni zusammen mit der Zwiebel 3 bis 4 Minuten dünsten. Mit Weisswein ablöschen, Cognac und Senf zugeben und gut verrühren. Steinpilze, Essiggurken und Peperoncino zugeben. Kurz köcheln lassen, den Sauerrrahm zugeben und verrühren. Sauce zurückhaltend salzen.

Putenmedaillons in die Sauce legen und 15 Minuten in der leicht köchelnde Sauce garen. Bei Halbzeit wenden. Sauce mit Salz und ev. Pfeffer abschmecken.