

Putenfilets in Safran-Gemüsesaft mit Kräuterrisotto

[Hauptspeise](#)[Fleischgerichte](#)[Geflügelgerichte](#)[Reisgerichte](#)

ZUBEREITUNG



In 1 EL aufgeschäumter Butter fein geschnittenen Zwiebel anlaufen lassen. Uncle Ben's Risotto beigeben und glasig rösten. Mit Weißwein und etwa 1/4 l Suppe aufgießen. Salzen, pfeffern und unter gelegentlichem Rühren den Reis garen, dabei immer wieder Flüssigkeit zugießen. Zuletzt Kräuter, Butter und Parmesan locker einrühren. Putenbrust leicht flach klopfen, salzen, auf einer Seite bemehlen und in erhitztem Öl rasch braten. Öl abgießen, durch Butter ersetzen und warm stellen. Gemüse im Bratrückstand sautieren, mit Suppe auffüllen, Safran beigeben und etwas kochen lassen. Zuletzt Crème fraîche einrühren. Risotto mit Putenfleisch anrichten, das Fleisch mit Safrangemüsesaft beträufeln.



ZUTATEN



250 g Uncle Ben's Risotto

1 Stk. Zwiebel

2 EL Butter

1/16 l Weißwein

1/2 l Suppe

Salz

weißer Pfeffer

1 EL Basilikum frisch gehackt

1 EL Petersilie fein gehackt

20 dag geriebener Parmesan

4 Stk. Putenbrustfilets

Mehl

3-4 EL Öl

150 g gehacktes Gemüse (Sellerie, Karotte, gelbe Rübe)

Safranfäden

1 Becher Crème fraîche