



Marinierte Putenbrust mit Kreuzkümmel, Koriander und Weißwein

Zutaten für 4-6 Personen

- 4El Minzeblätter
- 4EL Petersilienblätter
- 4EL Korianderblätter
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 60ml Zitronensaft
- 60ml Olivenöl
- 125ml Weißwein
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 1kg Putenbrust

Zubereitung

Alle Zutaten abgesehen von der Putenbrust in einem Mixer 1-2min grob pürieren. Die Putenbrust in ein säurebeständiges Gefäß geben, mit der Marinade einreiben und vollständig bedecken. Das Gefäß zudecken und 24h in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Putenbrust aus der Marinade nehmen (diese für später aufheben) und in eine ofenfeste Form geben. Nach 15min die Temperatur auf 200°C reduzieren. Weitere 15min garen. Die Temperatur auf 180°C senken und das Fleisch 30-40min garen lassen. Falls das Fleisch zu stark braun wird, mit Alufolie abdecken.

Die Marinade in einem kleinen Topf erhitzen, 15min köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Fertig ist die Sauce!

Putenbrust aus dem Ofen nehmen, 10min ruhen lassen, in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Falls das Fleisch kalt serviert werden soll, erst das Fleisch vollständig abkühlen und dann in Scheiben schneiden.

