



PUTENFILET MIT KRÄUTER-VINAIGRETTE

Zutaten:	1 Putenfilet (1 kg)
(für 8 Pers.)	Salz, Pfeffer
	30 g Butterschmalz
	Vinaigrette:
	4 Eier
	Je 1 Bund glatte Petersilie, Dill und Schnittlauch
	6-8 EL Weißweinessig
	Salz, Pfeffer
	Ca. 2 EL Zucker
	1/8 l Olivenöl

Zubereitung:

Putenfilet mit Salz und Pfeffer einreiben. Butterschmalz erhitzen, Fleisch in ein tiefes Blech in den Backofen geben, mit heißem Fett übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 1 Std. braten. Nach und nach ¼ l Wasser angießen und das Fleisch öfter mit Bratfond begießen.

Eier 10 Minuten hart kochen, abschrecken und schälen. Kräuter waschen (etwas glatte Petersilie beiseitelegen) und fein hacken. Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Zum Schluss das Öl unterrühren und alles abschmecken. Putenfilet herausnehmen und mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Von einem Ei einige Scheiben abschneiden und zum Garnieren aufbewahren. Restliche Eier fein hacken und zusammen mit den gehackten Kräutern unter die Marinade mischen. Putenfleisch in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Vinaigrette gleichmäßig darüber verteilen und mindestens zwei Stunden zugedeckt ziehen lassen. Zum Servieren mit Petersilie und Eischeiben garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!