



Rosenkohlsalat mit gebratener Putenbrust



 Dauer
50 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Putenbrustfilets	600 g
Rosenkohl, frisch	750 g
Orangen	2 St.
Radieschen	120 g
Sonnenblumenöl	6 EL
Salz	
Chili, gemahlen	
Honig	2 EL
Senf	1 TL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Putenfilets waschen, trocken tupfen und zum Temperieren beiseitelegen. Rosenkohl waschen, Enden dünn abschneiden und je nach Größe in Viertel oder Sechstel schneiden. Orangen so dick schälen, dass auch die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennwänden herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Radieschen putzen und in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Filets salzen und im heißen Öl rundherum ca. 3 Min. scharf anbraten. Im Anschluss mit geschlossenem Deckel auf niedriger Stufe ca. 10–12 Min. fertig garen, dabei geleg. wenden. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen.

Rosenkohl mit 1 EL Öl ins Bratfett geben und darin ca. 5 Min. unter Wenden braten, dabei salzen. Zum Ende etwas Chilipulver, Honig und 4 EL aufgefangenen Orangensaft zufügen und einmal aufkochen lassen.

In einer Schüssel restlichen Saft, übriges Öl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Filets aufschneiden, mit Rosenkohl und mit Orangenfilets auf einer Platte anrichten. Mit Dressing beträufelt und Radieschen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	507 kcal		
Kohlenhydrate	38 g	Ballaststoff	10 g
Eiweiß	43 g	Fette	22 g