



Brust vom Bio-Truthahn in Saiblingskaviar- »Quinquin« -Butter

Von Christoph Wagner

Zutaten für vier Portionen:

- 750 g Bio-Truthahnbrust (hat nicht nur ein volleres Aroma,
sondern ist auch tierethisch unbedenklich)
- 100 g Vollwertmehl
- 2 EL Esterházy-Traubenkernöl
- 2 EL Butter
- 100 ml Quinquin
- 2 EL Fischfond (oder Hühnersuppe)
- 100 ml Schlagobers
- 1 kleines Glas Saiblingskaviar (ersatzweise Forellenkaviar)
- 4 Zweiglein Estragon zur Garnitur

- ❖ Truthahnbrust in etwa 3 cm lange Streifen von Daumendicke schneiden, salzen, pfeffern. In ein Sieb geben, Mehl darüber schütten und durchsieben, bis nur eine hauchdünne Schicht davon auf den Truthahnstücken haften bleibt. Restliches Mehl anderweitig weiterverwenden.
- ❖ Butter und Traubenkernöl erhitzen, Truthahnstreifen darin rundum goldbraun braten und mit einer Schöpfkelle herausheben sowie auf Küchentrepp trocken tupfen. Restliches Fett abgießen. Bratfond mit Quinquin und Hühnersuppe aufgießen, kurz einkochen lassen und dann Obers unterrühren.
- ❖ Die Truthahnstreifen wieder zurück in die Sauce legen, kurz auf kleiner Flamme durchziehen lassen. Saiblingskaviar unter die Sauce rühren und, mit Estragon dekoriert, sofort auf heißen Tellern servieren.
- ❖ Dazu passen grüne Tagliatelle oder Tagliolini.