

GYROS-AUFLAUF MIT METAXASAUCE



60 Minuten ziehen lassen | 20 Minuten vorbereiten | 45–50 Minuten garen

FÜR 4 PERSONEN

600 g Putenbrust
3 EL Gyros-Gewürz
6 EL Olivenöl
1 Zwiebel
1 Peperoncini
200 g Champignons
2 EL Tomatenmark
80 ml Metaxa oder Brandy / Weinbrand
300 ml Hühner- oder Rinderbrühe
100 g Sahne (30 % Fett)
1 Becher Crème fraîche (30 % Fett)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Cayennepfeffer
½ EL getrockneter Oregano
200 g geriebener Gouda, Edamer oder Cheddar

1. Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und quer zur Faser in 1 cm dicke Streifen schneiden. Gyros-Gewürz in einer Schüssel mit 6 EL Olivenöl mischen und das Fleisch gut damit überziehen. Abgedeckt mindestens 1 Stunde (im Kühlschrank) ziehen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Peperoncini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Champignons mit Küchenpapier säubern, putzen und in Scheiben schneiden.
3. große Pfanne erhitzen und die fertig marinierten Putenbruststreifen darin rundherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine ofenfeste Auflaufform geben.
4. In derselben Pfanne die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Peperoncini dazugeben und kurz mitbraten. Dann die Champignons untermischen und weitere 2–4 Minuten mitgaren. Tomatenmark einrühren, kurz anrösten, dann mit Metaxa und Brühe ablöschen. Sauce auf mittlerer Stufe 15–20 Minuten köcheln lassen
5. Währenddessen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen.
6. Kurz vor Ende der Garzeit Sahne und Crème fraîche in die Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Oregano abschmecken.
7. Sauce über das Fleisch gießen, mit dem Käse bestreuen und Auflauf im Ofen in 30 Minuten goldbraun backen.
8. Kurz vor Ende der Backzeit kontrollieren, ob sich eine goldbraune Kruste gebildet hat. Wenn nicht, die Grillfunktion des Ofens einschalten und den Auflauf 2–3 Minuten überbacken, bis er schön goldbraun ist.