

## *Sennepsgriljert kalkunbryst*

*Pute ist grundsätzlich ein festliches Essen, das in Norwegen in den letzten Jahren immer populärer geworden ist.*

Die Putenbrust waschen.

Für den Fond die Möhren schaben und in Scheiben, die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten in einem großen Topf mit 1 ½ l Wasser aufkochen. Die Putenbrust hineinlegen und die Hitze reduzieren, damit das Fleisch nur noch zieht, nicht aber kocht. Am einfachsten arbeitet man mit einem Fleischthermometer: Hat das Fleisch im Kern 70° C erreicht, nimmt man es heraus. (nach ca. 60 Minuten)

Den Backofen auf 220° C vorheizen. Für die Senfkruste alle Zutaten miteinander vermischen und dick auf das Fleisch streichen. Die Putenbrust in den Ofen geben und backen, bis die Kruste goldgelb ist – immer wieder überprüfen, dass sie nicht verbrennt. (ca. 30 Minuten)

Zugedeckt einige Minuten warm stellen, bevor sie angeschnitten wird.

Der Fond kann zum Beispiel für die Zubereitung einer Portweinsauce verwendet werden.

*für 8 Personen*

*1 große Putenbrust  
(etwa 1 ½ kg)*

*für den Fond:*

*2 Möhren  
2 Zwiebeln  
2 Würfel Hühnerbrühe  
80 g Selleriewürfel  
1 TL gehackter Thymian  
1 Lorbeerblatt  
3 Stängel glatte Petersilie  
10 schwarze Pfefferkörner*

*für die Senfkruste:*

*3 EL grober Senf  
1 EL Honig  
3 EL Butter (Zimmertemperatur)  
3 EL Semmelbrösel  
1 filetierte Orange  
½ TL geriebener Ingwer  
1 Prise Gewürznelkenpulver  
1 Prise gemahlener Piment*

