

## Putenoberkeule mit Spargel und Vanille-Hollandaise

**Arbeitszeit:** 25 Minuten

**Backzeit:** 1 Stunde 15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	66 g
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	66 g
Brennwert	970 kcal / 4.070 kJ

### Zutaten 4 Portionen

#### *Fleisch:*

1,2 kg ausgelöste Putenoberkeule

Salz, Pfeffer

1 EL Butaris Butterschmalz

300 ml Gemüsebrühe

100 g Orangenmarmelade

#### *Beilagen:*

300 g Möhren

200 g Zuckerschoten

500 g weißer Spargel

1 TL Zucker

2 Spritzer Zitronensaft

#### *Hollandaise:*

1 Vanilleschote

175 g Butaris Butterschmalz

3 Eigelb (Größe M)

3 EL Weißwein

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

1 Spritzer Zitronensaft



## Zubereitung:

### *Schritt 1/5*

Für das Fleisch Putenoberkeule rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Butaris Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Rollbraten unter Wenden kräftig anbraten. Brühe angießen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober/Unterhitze für ca. 1 ¼ Stunden braten.

### *Schritt 2/5*

Für die Beilage Möhren schälen und schräg in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden. Zuckerschoten putzen und halbieren. Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser mit Zucker und einem Spritzer Zitronensaft 12–15 Minuten kochen. Nach ca. 2 Minuten Möhren dazugeben. Ca. 3 Minuten vor Ende der Garzeit Zuckerschoten dazugeben.

### *Schritt 3/5*

Für das Fleisch Orangenmarmelade erhitzen und durch ein Sieb streichen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit der Marmelade bestreichen. Bei gleicher Temperatur weitere 8-10 Minuten im Ofen garen. Braten herausnehmen, in Folie wickeln und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

### *Schritt 4/5*

Für die Hollandaise Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark herausschaben. Butaris Butterschmalz in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen. Vanillemark und -schote dazugeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen. Eigelbe und Wein in einen Topf geben. Über einem heißen Wasserbad die Ei-Masse schaumig aufschlagen. Butaris Butterschmalz nach und nach darunter schlagen. Hollandaise mit Zucker, Salz und Zitronensaft abschmecken.

## Schritt 5/5

Putenoberkeule in Scheiben schneiden. Gemüse abgießen. Fleisch und Gemüse auf einer Platte anrichten. Soße dazu reichen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).