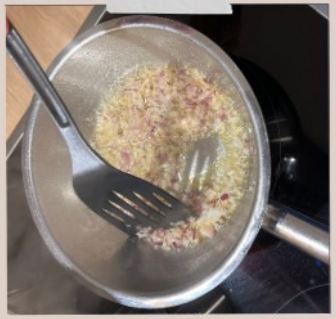

★★★★★ 4 Portionen ~ 45 Min

Putenmedaillons mit Weißweinsauce

ZUTATEN

2 Birnen
400 g Pappardelle
500g Putenmedaillons
500g Champignons
4 EL Wildpreiselbeeren
Salz & Pfeffer

Für die Sauce:
2 Knoblauchzehen
4 Schalotten
50g Butter
25g Mehl
300g Kochsahne

100g Weißwein
200g Milch
1 ½ TL gekörnte Gemüsebrühe
50g geriebenen Parmesan
etwas Petersilie
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Birnen schälen, halbieren, entkernen und in einem Topf mit etwas Wasser bei geringer Hitze 10–15 Minuten dünsten. Anschließend kalt abschrecken.

Für die Sauce Knoblauch und Schalotten fein hacken, in Butter 3 Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Mehl zugeben, kurz anschwitzen, dann restliche Zutaten hinzufügen, pürieren, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Nudeln in Salzwasser garen. Pilze in Scheiben oder Viertel schneiden, in Öl anbraten und herausnehmen. Putenmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne braten. Sauce und Pilze zum Fleisch geben und kurz aufkochen.

Nudeln, Fleisch, Sauce und eine Birnenhälfte auf einem Teller anrichten. Preiselbeeren auf der Birne verteilen und servieren.