

## **Poulardenspieße in Tomaten – Safransauce**

500 g. Poulardenbrustfilets in Würfel von 3 cm schneiden.

4 Rosmarinzweige bis auf die Spitze von den Nadeln befreien und das Fleisch daraufstecken.

### **Marinade:**

3 Knoblauchzehen schälen, fein hacken  
1 El Honig, 1 El Balsamico Essig, Salz, Cayennepfeffer, Saft und abgeriebene Schale einer Limette alles gut verrühren.

Spieße auf eine Platte legen mit der Marinade begießen und abgedeckt 30 Minuten marinieren.

3 El Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin  
500 g. Partytomaten hineingeben  
1 El Zucker darüber streuen und karamelisieren, 1 – 2 Min. kochen lassen, Tomaten heraus nehmen.

3 Zweige Thymian Blätter abzupfen, 2 Msp. Safranpulver und 3 El Wasser in den Topf geben, kurz einkochen lassen, Tomaten wieder zufügen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Spieße in 2 El Butter von beiden Seiten ca. 5 Min. braten. Restliche Marinade zugeben.

Spieße mit den Tomaten auf einer Platte servieren

## **Putenschnitzel in der Senfkruste**

4 Putenschnitzel (a. 200 g.) mit Salz, Pfeffer und Paprika von beiden Seiten würzen.

Putenschnitzel mit Senf z. B. Dijonsenf oder Löwensenf von beiden Seiten bestreichen, nicht zu dick sonst schmeckt der Senf zu stark hervor.

Nun die Putenschnitzel mit Semmelbrösel panieren.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, darin die Putenschnitzel, bei nicht zu starker Hitze (damit sie nicht zu schnell braun werden) ausbacken.