

# Putenbrust mit Karamellsoße

---

## Zutaten

- 2 kleine Putenbrüste
- 1 Zitrone
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Salbeiblättchen
- 2 Knoblauchzehen
- 125ml trockener Weißwein
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 großes Bund Rucola
- 1 Zucchini

## Zubereitung

- Zitronenschale abreiben, eine halbe Zitrone auspressen
- Kräuter waschen und klein hacken
- Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft und 2 EL Wein zu den Kräutern geben
- Putenbrust trockentupfen, mit der Mischung einreiben und in Folie gewickelt mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen
- Putenbrust scharf anbraten und etwa 10 Minuten immer wieder wenden, bis sie komplett durchgegart ist, nach 5 Minuten salzen und pfeffern
- Fleisch in Alufolie wickeln und abkühlen lassen
- Zucker in Pfanne erhitzen, bis er goldbraun ist, dann mit restlichem Wein ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat und die Soße dickflüssig wird
- Währenddessen Rucola waschen, die Zucchini in feine Scheiben hobeln
- 1 EL Zitronensaft mit Salz und 2 EL Olivenöl cremig verrühren
- Mit Rucola und Zucchini mischen und auf Teller verteilen
- Putenbrust in feine Scheiben schneiden, neben dem Salat platzieren und mit warmer Karamellsoße überziehen