

## Putenkeulen in Orangen-Zitronen-Marinade

Zubereitungsdauer: 45 min. · Schwierigkeitsgrad: mittel

### Portionen

Zutaten für 4 Personen.

### Zutaten

2 St. Putenkeulen (600 - 700g)  
4 naturbelassene Orangen  
2 St. naturbelassene Zitronen  
3 St. Zimtstangen  
2 St. Zwiebel  
3 St. Stangensellerie  
3 St. Möhren  
0.75 l Weißwein  
500 g Schalotten  
3 EL Speiseöl  
3 EL natives Olivenöl  
Reines Meersalz Flor de Sal natural  
Pfeffer  
Beilage  
15 St. junge Kartoffeln  
Butter  
Dazu passt  
ein guter Rotwein XA tó  
1 EL geröstete Mandeln

### Zubereitung

*Marinade, am Vortag*

Für die Marinade von zwei Orangen und einer Zitrone grob die äußere farbige Schale abschneiden, die Früchte halbieren und auspressen. Saft beiseite stellen, die Schalenstücke in feine Streifen schneiden, die weiße Haut der Früchte wegschneiden.

Möhren und Sellerie putzen und grob würfeln. Die Putenkeulen waschen, trocken tupfen und in

einen größeren Behälter legen.

Das Gemüse mit den Zimtstangen, dem Fruchtsaft und den Zitrusstreifen zu den Keulen geben, komplett mit Wein übergießen und das Fleisch über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen, währenddessen mindestens einmal wenden.

### *Putenkeulen*

Am nächsten Tag das Fleisch und das Gemüse aus der Marinade nehmen und in einen Bräter geben, etwas Speiseöl hinzufügen und bei 200° im Backofen circa 30 Minuten schmoren.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Keulen wenden und salzen. Die Marinade durch ein Haarsieb filtern und in den Bräter gießen. Weitere 50-60 Minuten schmoren. Gelegentlich die Keulen wenden.

In der Zwischenzeit die Schalotten putzen und halbieren, eine halbe Zitrone auspressen und drei Stückchen der Schale zu Julienne-Streifen schneiden. Die zwei Orangen ebenfalls auspressen und einen Teil der Schalen in Julienne-Streifen schneiden. In einem Topf die Schalotten, den Orangen- und Zitronensaft, die Schalen, drei Esslöffel Olivenöl, zwei Teelöffel Zucker und eine gute Prise Salz geben, aufkochen lassen und dickflüssig einkochen.

Wenn die Putenkeulen weich sind, den Bratenfond filtern und in einem Topf auf kleiner Flamme reduzieren. Zum Schluss die Schalotten und deren Sauce mit dem Bratenfond verrühren, kurz durchziehen lassen, sparsam mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ganzen Keulen auf größeren Platten anrichten, mit den Schalotten umlegen und vollständig mit der Soße übergießen und mit gerösteten Mandeln bestreuen.

### *Beilage*

Dazu passen sehr gut in Butter goldbraun gebratene Kartoffeln.