

# Chili-Zitronen-Putenbrust mit grünem Spargel und Radieschen auf Spinat-Brotsalat

Knackiger Wiesenspaziergang: Zum Picknick einladend zeigt sich der Spinat-Brotsalat mit Radieschen, Spargel und feuriger Putenbrust, die allesamt mit Schnittlauch verziert werden.



🕒 30 min Zubereitungszeit  
👤 2, 4 und 6 Personen



Kochhaus

Öffnungszeiten: Mo-Sa 10-21 Uhr  
[www.Kochhaus.de](http://www.Kochhaus.de)

## Berlin

**Kochhaus Kreuzberg**  
Bergmannstraße 94

**Kochhaus Prenzlauer Berg**  
Schönhauser Allee 46

**Kochhaus Schöneberg**  
Akazienstraße 1

## Frankfurt am Main

**Kochhaus Bockenheim**  
Leipziger Straße 43

## Hamburg

**Kochhaus Eimsbüttel**  
Heußweg 41

**Kochhaus Ottensen**  
Bahnenfelder Straße 120

## Köln

**Kochhaus Sülz**  
Sülzburgstraße 66

## München

**Kochhaus Gärtnerplatz\***  
Gärtnerplatz 5

**Kochhaus Haidhausen\***  
Weißenburger Straße 26

**Kochhaus Schwabing\***  
Hohenzollernstraße 74

## Münster

**Kochhaus Münster\***  
Windthorststraße 68

## Regensburg

**Kochhaus Regensburg\***  
Schwarze-Bären-Straße 2

Abweichende Öffnungszeiten:  
\*Mo-Sa 10-20 Uhr



## Wissenswert



**Lasst uns alle grünen Boten mit diesem Salat vereinen. Dafür landen im Picknickkorb nur sommerliche Zutaten.**

Vermutlich haben Sie noch nicht die Blätter der Radieschen probiert – das geht jedoch wunderbar und eignet sich zum Beispiel zum Kreieren einer feinen Suppe. Der Ursprung der Radieschen wird übrigens in Asien vermutet, in Europa wurden die kugeligen, leicht scharfen Knollen erst im 16. Jahrhundert in Frankreich angebaut. Wir kombinieren die knackigen Radieschen mit einem frischen Salat aus Baguette und Spinat, auf dem würzig gebratene Putenbrust thront. Wir sind überzeugt, dass dieses schnell zubereitete, frische Gericht unserem Gemüt an warmen Sommertagen unterstützend zur Seite steht.

## Unsere Weinempfehlung



**La Muse Blanc**  
Coteaux de Neffies, Frankreich  
trocken, sanft, nussig

Ein sanfter Wein für unser sommerliches Vorzeigerezept. Seine opulenten Aromen von reifen Früchten weiß der Franzose gekonnt einzusetzen und auch die dezenten Note von Nüssen und Gewürzen, die übrigens von der Vergärung im Barrique-Fass stammen, harmonisieren wunderbar mit den würzigen Röstaromen des Spinat-Brotsalates. Am Gaumen gibt sich der Weißwein körperreich mit milder Säure und langem und sehr klarem Nachhall. Ein herrlicher Weingenuss zu einem leichten Fleischgericht!

## Neuigkeiten



**Ausgezeichnete Basiszutaten im Kochhaus: Wir haben für Sie das feinste Olivenöl ausgesucht.**

Unser sizilianisches Olivenöl Centonze wurde auf der Biofach Messe 2015 zum zweiten Mal in Folge unter die Top Ten der weltweit besten Olivenöle gewählt! In unseren Kochhäusern bekommen Sie dieses Öl in Deutschland exklusiv und wir sind stolz, diesen Schatz entdeckt zu haben. Das Olivenöl ist ab 6,70 € erhältlich.

Und wer kein Kochhaus in seiner Nähe hat, kann sich auch unkompliziert von unserem Sorglos-Abo überzeugen lassen. Ganz bequem liefern wir Ihnen wechselnde Kochhaus-Rezepte nach Hause. Probieren Sie es gerne einmal aus! Nähere Informationen unter [www.Kochhaus.de/Sorglos-Abo](http://www.Kochhaus.de/Sorglos-Abo).

# Chili-Zitronen-Putenbrust mit grünem Spargel und Radieschen auf Spinat-Brotsalat



**1**  
Ofen auf 180 °C Umluft bzw. 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Spargel von den Enden befreien und schräg dritteln. Radieschen ebenfalls von dem Enden befreien und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel pellen und fein würfeln. Baguette in ca. 2 cm große Würfel schneiden.



**2**  
Baguette-Würfel auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 5 Minuten auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen rösten. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.



**3**  
Schale der Zitrone abreiben, zwei Scheiben abschneiden und den Saft auspressen. Einige Schnittlauchhalme zur Dekoration beiseitelegen, verbliebenen Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Chili fein zerbröseln.



**4**  
In einer Schale Schnittlauch und Senf mit 3 bzw. 6 EL\* Zitronensaft, 3 bzw. 6 EL\* Öl sowie 1 bzw. 2 TL\* Zitronenschale zu einer Vinaigrette vermengen. Mit 3 bzw. 6 TL\* Zucker, ½ bzw. 1 TL\* Salz und nach Geschmack mit Pfeffer würzen.



**5**  
Putenbrust abspülen, trocken tupfen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Mit Chili, ½ bzw. 1 TL\* Salz und nach Geschmack mit Pfeffer würzen. 5 bzw. 10 EL\* Wasser in eine Schale geben und zunächst beiseite stellen.



**6**  
In einer Pfanne 2 bzw. 4 EL\* Öl erhitzen und Spargel 1 Minute bei hoher Temperatur anbraten. Zwiebeln hinzugeben und 1 Minute mitbraten. Mit Wasser ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen. Mit ¼ bzw. ½ TL\* Salz sowie nach Geschmack mit Pfeffer würzen, anschließend aus der Pfanne nehmen.



**7**  
In zuvor verwendeter Pfanne erneut 1 bzw. 2 EL\* Öl stark erhitzen und Putenbruststreifen bei hoher Temperatur 2 Minuten scharf anbraten. Anschließend wenden, Zitronenscheiben hinzugeben und 1 ½ Minuten weiterbraten.



**8**  
Währenddessen Babyspinat, Radieschen, Spargel, Zwiebeln und Brotwürfel in eine Schüssel geben und mit der Vinaigrette vermengen.



**9**  
Spinat-Brotsalat mit grünem Spargel auf Teller geben, gebratene Putenbruststreifen darauf anrichten und mit Schnittlauchhalmen garnieren.

Zutaten für 2 Personen: 250 g Putenbrust, 8 Stangen grüner Spargel, 1 Zitrone, 100 g Babyspinat, 1 rote Zwiebel, 4 Radieschen, 1 Bund Schnittlauch, 1 kleines Baguette, 10 g Senf, 1 getrocknete Chili, 6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

\* Mengenangaben beziehen sich auf 2 bzw. 4 Personen.