

Puten-Rouladen, Apfel-Lauch-Füllung, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Putenschnitzel, dünn, a 100 g	2 Scheiben Bacon	300 g Kartoffeln, mehlig
150 ml Geflügelfond	1 Knolle Sellerie, klein	75 ml Apfelsaft, klar
75 ml Milch	0,5 Bund Lauchzwiebeln	1 Apfel, mittelgroß
2 TL Senf, mittelscharf	1 EL Speisstärke	1 EL Butter
2 EL Pflanzenöl	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Klarsichtfolie mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem halben Teelöffel Senf bestreichen und mit einer Scheibe Bacon bedecken. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die Zwiebelstücke und die Hälfte der Apfelspalten auf dem Fleisch verteilen, fest aufrollen und mit Holzspießen feststecken. Die Rouladen in heißem Öl anbraten. Die übrigen Apfelspalten kurz mitschwitzen. Dann den Hühnerfond und den Apfelsaft angießen und etwa 30 Minuten schmoren lassen. Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Etwas Muskatnuss reiben. Die Kartoffelmasse mit der Milch und der Butter vermischen und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Die Rouladen aus dem Sud nehmen. Den Schmorsud pürieren, mit Speisstärke andicken und mit dem restlichen Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree mit dem Spritzbeutel auf Teller geben. Die Rouladen mittig aufschneiden und zusammen mit der Soße auf Tellern anrichten.

Karin Hornberger am 09. September 2009