

Gefüllte Puten-Roulade auf Erbsen-Püree

Für 2 Personen

3 Putenschnitzel a 150 g	2 Kartoffeln, fest	300 g Erbsen, TK
100 g Blattspinat	1 Lauchzwiebel	125 g Frischkäse
20 g Butter	125 ml Sahne	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Einen Topf mit Wasser erhitzen und die Kartoffeln zusammen mit den Erbsen darin köcheln lassen. Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lauchzwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Den Blattspinat abrausen und trocken schleudern. Die Putenschnitzel mit dem Frischkäse bestreichen, mit dem Blattspinat und den Lauchzwiebeln belegen, das Fleisch zu einer Roulade rollen und mit Zahnstochern befestigen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Rouladen anbraten. Anschließend die Zahnstocher entfernen und das Fleisch in Frischhaltefolie und Alufolie einwickeln und in kochendem Wasser etwa sieben Minuten garen lassen. Die Kartoffeln und die Erbsen abtropfen lassen, pürieren und das Ganze durch ein Sieb drücken. Anschließend mit der Sahne, Salz, Pfeffer und der Butter abschmecken. Die gefüllten Putenrouladen und das Erbsenpüree auf Tellern anrichten.

Patrick Loehl am 15. Dezember 2009