

Puten-Involtini mit Kartoffel-Soufflé

Für 2 Personen

4 Putenschnitzel, a 80 g	4 Scheiben Schinken	250 g Kartoffeln, mehlig
1 Ei	10 Kirschtomaten	40 g Gouda
40 g Parmesan	45 g Butter	60 ml Sahne
100 ml Geflügelfond	2 EL Olivenöl	Muskat
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 195 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln schälen, würfeln und in reichlich Salzwasser garen. Die Putenschnitzel waschen und trocken tupfen. Einen Esslöffel Öl auf eine Frischhaltefolie geben und die Putenschnitzel unter der Folie flach klopfen. Anschließend die Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer Scheibe Schinken belegen. Den Gouda reiben und auf den Schinken geben. Die Putenschnitzel mit dem Schinken und dem Käse nach innen aufrollen und mit den Zahnstochern fixieren. Die Soufflé-Förmchen mit einem Esslöffel Butter einfetten. Die Kartoffeln abgießen, mit einem Stampfer zerstampfen und mit 15 Gramm Butter und der Sahne verrühren. Das Ei trennen und das Eigelb unter die Kartoffelmasse geben. Mit etwas Muskat abschmecken. Den Parmesan reiben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und mit dem Parmesan vermengen. Beides unter das Püree heben. Die Kartoffelmasse in die Förmchen geben und für 15 Minuten im Backofen backen. Die Tomaten waschen und vierteln. Die restliche Butter und einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Puten-Involtini darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend die Tomaten dazugeben und alles mit dem Geflügelfond ablöschen und einkochen. Die Puten-Involtini auf einem Teller anrichten und das Kartoffelsoufflé dazu geben. Mit den Tomaten garnieren

Christine Sztrajt am 17. März 2010