

Puten-Röllchen mit Basmati-Reis, Rosmarin-Weißwein-Soße

Für 2 Personen

4 sehr dünne Putenschnitzel	4 Scheiben Parma-Schinken	200 g Basmatireis
1 Strauchtomate	250 ml trockener Weißwein	2 EL Wasser
250 ml Schlagsahne	2 EL Mehl	2 Zweige Rosmarin
2 EL Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Reis mit der gleichen Menge Wasser in einem Topf bissfest garen. Die Putenschnitzel waschen und trocken tupfen. Den Parma-Schinken auf die Putenschnitzel legen. Die Rosmarinadeln von einem Zweig zupfen, etwas zerhacken, über die Schnitzel geben und das Ganze pfeffern und salzen. Anschließend die Schnitzel aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Putenröllchen darin mit dem übrigen Rosmarinzweig anbraten. Anschließend jeweils zwei Esslöffel Mehl und Wasser mit hineingeben und mit dem Wein ablöschen. Die Sauce weitere fünf Minuten köcheln lassen. Die Sahne ebenfalls in die Pfanne geben, einrühren, reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomate vom Strunk befreien und in Spalten schneiden. Den Reis mit den Putenröllchen und der Rosmarin-Weißweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Zimmermann am 19. Oktober 2011