

Puten-Röllchen mit Fenchel-Risotto und Orangen-Soße

Für 2 Personen

4 dünne Putenschnitzel a 80 g	2 Scheiben Parma-Schinken	100 g Carnaroli-Reis
1 Fenchel	100 g Datteln, ohne Kerne	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	2 Zwiebeln	2 Orangen
1 Zitrone	3 EL trockener Weißwein	1 l Geflügelfond
50 g Parmesan	1 EL Mehl	5 EL Butter
1 Zweig glatte Petersilie	8 Salbeiblätter	1 Zweig Rosmarin
Olivenöl	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Fond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Rosmarinnadeln abzupfen und klein hacken. Das Fleisch waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Die Datteln klein hacken. Den Parmesan reiben. Die Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. Die Schinkenscheiben halbieren und je eine Hälfte und ein Salbeiblatt, sowie etwas Rosmarin in die Putenschnitzel legen, aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Röllchen kurz anbraten und wieder herausnehmen. Anschließend die Zwiebeln darin anschwitzen und die Datteln dazugeben. Alles ein wenig braten, danach mit 100 Millilitern Fond ablöschen und für fünf Minuten köcheln lassen. Das Mehl in 250 Millilitern Wasser einrühren. Den Fenchel vom Strunk befreien, die Blätter lösen und diese in sehr feine Scheiben schneiden. Anschließend den Fenchel hineinlegen. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen, fein hacken und in einem Esslöffel Butter in einem Topf anschwitzen. Den Fenchel trockentupfen und bis auf einige Scheiben dazugeben. Danach den Reis hinzufügen und mit anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, 250 Milliliter Fond einfüllen und alles köcheln lassen. Das Risotto nach und nach mit Fond aufgießen und unter ständigem Rühren schlotzig köcheln. Abschließend die übrige Butter, den Parmesan und die Petersilie einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrigen Fenchelblätter in dem Pflanzenöl frittieren. Die Schale der Orangen schälen und die Fruchtfilets herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Orangensaft sowie zwei Esslöffel Zitronensaft in die Soße geben und für weitere fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend die Putenröllchen und die Orangenfilets hineingeben und erneut erhitzen. Abschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Putenröllchen mit dem Risotto und der Orangensoße auf Tellern anrichten und mit dem frittiertem Fenchel garnieren.

Kristina Taschetta am 12. Dezember 2011