

## Italienische Puten-Roulade mit Zitronen-Risotto

### Für zwei Personen

400 g Putenbrustfilet	125 g Risottoreis	100 g Büffelmozzarella
50 g Parmesan	2 Tomaten, fest	1 Zwiebel, klein
1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Zitrone	100 g Kräuterfrischkäse
20 g Butter	400 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein
Olivenöl	1 Bund Basilikum	2 EL Zucker
schwarzer Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und plattieren. Die Tomaten und den Mozzarella fein würfeln. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Tomaten, den Mozzarella, den Knoblauch, das Basilikum und den Frischkäse miteinander vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Putenbrust mit der Masse bestreichen, einrollen und feststecken. Die Rouladen von außen salzen und pfeffern. Einen Topf und eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Putenrouladen in der Pfanne von allen Seiten anbraten und dann in den Ofen geben. Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und dann im Topf anschwitzen. Anschließend den Risottoreis hinzugeben, glasig dünsten und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Gemüsefond hinzugeben, bis der Reis bedeckt ist. Nach und nach immer wieder Gemüsefond hinzugeben und den Reis köcheln lassen. Schale von der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Parmesan reiben. Zum Schluss den Parmesan, die Zitronenschale und den Zitronensaft zum Risotto geben. Anschließend das Ganze mit der Butter, Salz, Pfeffer und Zucker verfeinern. Die italienische Putenroulade mit dem Zitronenrisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Catharina Appelhagen am 20. Juni 2012