

Puten-Roulade mit Kartoffel-Püree und Champignons

Für zwei Personen

Für die Rouladen:

2 dünne Putenschnitzel, a 200g	40 g Frühstücksspeck	150 g Käse (Gruyère)
100 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ l Geflügelfond
100 ml Olivenöl		

Für die Champignons:

3 große weiße Champignons	15 Cherrytomaten	2 Oliven schwarz
2 Oliven grün	100 g Mozzarella	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, mehligk.	60 g Butter	150 ml Milch
1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	Pfeffer, Salz

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Putenschnitzel mit einem Plattierisen flach klopfen. Die dünnen Putenscheiben mit dem Frühstücksspeck belegen. Für die Füllung den Gruyère Käse fein hacken und mit der Crème-fraîche verrühren. Dazu noch etwas glatte Petersilie geben und auf dem Frühstücksspeck verteilen. Das belegte Putenschnitzel nun zusammenrollen und mit ein paar Zahnstochern fixieren. Eine Pfanne mit Olivenöl vorheizen und die Rouladen darin scharf anbraten. Die Champignons putzen und vom Stiel befreien, sodass ein Loch im Pilz entsteht. Den Saft einer Zitrone auspressen. Für die Füllung die Cherrytomaten vierteln, die grünen und schwarzen Oliven klein hacken, mit dem fein gehackten Knoblauch, Schalotten und Basilikum in einer Schüssel verrühren und etwas Olivenöl hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und in die Champignons geben. Eine dünne Scheibe des Mozzarellas als eine Art Deckel über den Champignon legen und in den vorgeheizten Ofen geben. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden, nochmals abspülen. Dann in das kochende Salzwasser geben und circa 20 Minuten garen. Wenn die Kartoffeln gar sind, über ein Sieb abgießen. Nun die Milch aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln durch eine Presse geben und mit der kochenden Milch und einem Stück Butter sofort aufschlagen. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Den Schnittlauch in kleine Stücke schneiden und unterrühren. Die angebratenen Rouladen aus der Pfanne nehmen und zu den Champignons in den Ofen geben und etwa zehn Minuten weiter garen lassen. In die Pfanne den Geflügelfond geben und mit dem Bratensatz zu einer Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gebackenen Champignons aus dem Ofen holen, wenn der Mozzarella leicht zerlaufen ist. Mit dem Bunsenbrenner die Mozzarella-Kruste gratinieren und mit der Roulade und einer Portion des Kartoffelpürees servieren.

Benjamin Wildung am 15. September 2014