

Puten-Röllchen im Schinken-Mantel, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Putenröllchen:

2 Putenschnitzel à 150 g	8 Sch. Schwarzwälder Schinken	2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	

Für die Rosmarinkartoffeln:

8 große, festk. Kartoffeln	250 g Cherrytomaten	8 Zweige Rosmarin
3 Knoblauchzehen	100 ml Olivenöl	Salz

Für die Bohnen:

400 g Bohnen	40 g Butter	1 Zweig Bohnenkraut
Salz, Pfeffer		

Für die Sauce:

1 rote Zwiebel	50 ml Sahne	50 ml Schmand
100 ml trockener Weißwein	Zucker, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Zwei Töpfe mit Salzwasser erhitzen. Zunächst die Kartoffeln vierteln und für fünf bis zehn Minuten in das kochende Salzwasser legen. Eine Knoblauchzehe halbieren. Die Schnitzel flachklopfen, dann mit Knoblauch einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Schinken auslegen, das Fleisch darauf platzieren und aufrollen. Einen Rosmarinzweig seitlich einstecken und alles mit Zahnstochern befestigen. Die Kartoffeln aus dem Salzwasser nehmen und in eine Schüssel geben. Die Nadeln der Rosmarinzweige abzupfen und zu den Kartoffeln geben. Drei Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch, halbierte Tomaten und Salz ebenfalls in die Schüssel geben. Nun das Olivenöl darüber gießen und gut durchschwenken. Das Ganze kurz in eine heiße Pfanne mit Öl geben, danach auf ein Backblech legen und in den Backofen geben. Die Enden von den Bohnen entfernen und diese in Salzwasser garen. In der Zwischenzeit das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl braten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Die rote Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Kurz anbraten und mit Weißwein ablöschen. Sahne und Schmand hinzugeben und würzen. Die Bohnen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Butter nappieren. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Die Putenröllchen mit Kartoffeln und Bohnen auf Tellern anrichten und servieren.

Yannick Layer am 27. Oktober 2014