

Gefüllte Puten-Röllchen, Karotten-Lauch-Gemüse, Wildreis

Für zwei Personen

Für die Putenröllchen:

2 Putenschnitzel	80 g Camembert	6 Scheiben Parmaschinken
1 EL milder Senf	1 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das Lauchgemüse:

1 Stange Lauch	1 Karotte	1 Zwiebel
250 ml Gemüsefond	100 ml Schlagsahne	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Wildreis:

100 g Wildreis	500 ml Gemüsefond	3 cm Ingwer
15 g Butter	Salz	

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Wildreis in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abspülen.

Für den Wildreis den Gemüsefond mit dem Reis in einen Topf geben und aufkochen. Den Ingwer mitkochen und am Ende der Garzeit entnehmen. Bei geschlossenem Deckel für 25 Minuten garen. Abschließend die Butter zugeben und mit einer Gabel auflockern.

Für die Putenröllchen das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Schnitzel auslegen, mit Klarsichtfolie bedecken und plattieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Senf bestreichen und mit dem Schinken belegen. Den Camembert in Scheiben schneiden und je eine Scheibe auf den unteren Rand des Fleisches legen. Anschließend das Schnitzel zu einer Roulade aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin von allen Seiten kross anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben und im Backofen für 15 Minuten garen.

Den Lauch waschen und abtropfen lassen. In feine Ringe schneiden. Die Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

In der Pfanne Zwiebel, Karottenstreifen und Lauch anschwitzen. Mit dem Fond und der Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lauchgemüse etwa acht Minuten weich kochen.

Den Wildreis und das Lauchgemüse auf Tellern anrichten. Die Putenröllchen vom Garn befreien, in Scheiben schneiden, auf das Gemüse geben und servieren.

Hannelore Scherzer am 03. Juni 2015