

Puten-Röllchen mit Blattspinat und Kartoffel-Ragout

Für zwei Personen

Für die Putenröllchen:

2 dünne Putenschnitzel à 100 g	6 Scheiben Parmaschinken	1 Bund Bärlauch
30 g getrocknete Öl-Tomaten	20 g Mandelblättchen	50 g Ricotta
100 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Blattspinat:

300 g Blattspinat	2 Knoblauchzehen	1 Schalotte
100 ml Gemüsefond	Butter	Olivenöl
Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Kartoffelragout:

3 festk. Kartoffeln	250 ml Milch 1,5 %	150 ml Wasser
2 EL Butter	30 ml Sahne	1 Lorbeerblatt
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Putenröllchen „italienische Art“ die Putenschnitzel, falls nötig, mit dem Plattiereisen noch flacher klopfen. Den Bärlauch und die getrockneten Tomaten klein schneiden und mit dem Ricotta und etwas Pfeffer mischen. Die Putenschnitzel auf der Arbeitsfläche flach auslegen und mit der Ricotta-Mischung bestreichen. Den Parmaschinken darauf legen und die Putenschnitzel einrollen. Das Ende der Röllchen mit einem Holzspieß fixieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin circa 6 Minuten braten.

Anschließend im Backofen fünf Minuten fertig garen lassen. Den Bratensatz in der Pfanne mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein angießen und einkochen lassen.

In einer kleinen Pfanne die Mandelblättchen goldbraun anrösten.

Den Knoblauch und die Schalotte schälen und klein würfeln. Den Blattspinat putzen und in grobe Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Butter und Olivenöl erhitzen und darin die Schalotte und den Knoblauch glasig dünsten. Den Blattspinat dazugeben und kurz mit dünsten. Mit etwas Gemüsefond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für das Kartoffelragout die Milch mit Salz und dem Lorbeerblatt in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden und bei mittlerer Temperatur 10-15 Minuten kochen darin lassen. Einen Esslöffel Butter unterrühren und mit etwas Pfeffer abschmecken.

Das Kartoffelragout mit dem Blattspinat auf Tellern anrichten, jeweils ein Putenröllchen aufgeschnitten oben auflegen und mit den Mandelblättchen dekoriert servieren.

Claudia Thimm-Czaja am 10. August 2015