

Puten-Roulade im Speck-Mantel mit Schmorgemüse

Für zwei Personen

Für die Putenroulade:

2 Putenbrüste à 100 g	6 Scheiben Bacon	1 rote Paprika
50 g Mozzarella	1 TL Chilliöl	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Honig-Senf-Marinade:

8 EL scharfer Senf	5 EL flüssiger Blütenhonig	1 Zehe Knoblauch
2 TL Curry	1 TL Chili-Pulver	1 TL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Schmorgemüse:

1 Stange Lauch	8 Cherrytomaten	1 Zehe Knoblauch
3 EL trockener Weißwein	1 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Süßkartoffelpüree:

1 große Süßkartoffel	1 große, festk. Kartoffel	50 ml Milch
$\frac{1}{2}$ EL Butter	1 Zweig Petersilie	Muskatnuss, Zimt
Salz, Pfeffer		

Für die Petersiliensauce:

1 Bund glatte Petersilie	1 Zitrone	30 g Butter
30 g Mehl	$\frac{1}{2}$ l Gemüsefond	50 ml Milch
2 EL saure Sahne	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Gesalzenes Wasser in einem Topf erhitzen. Für das Süßkartoffelpüree Kartoffel und Süßkartoffel waschen, schälen und klein schneiden. Kartoffel in das kochende Wasser geben, die Süßkartoffel etwa fünf Minuten später dazu geben. Kartoffeln insgesamt für 15 bis 20 Minuten kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln stampfen. Butter und Milch dazugeben und verrühren, mit Muskat, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und als Garnierung verwenden. Für die Honig-Senf-Marinade Knoblauch abziehen und pressen. Knoblauch, Senf, Honig, Curry, Chilipulver und Olivenöl mit einem Schuss Wasser vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Knoblauch wird vorher gepresst. Für die Putenroulade Paprika waschen und in dünne Streifen schneiden. Chili-Öl in einer Pfanne erhitzen und Paprika darin anbraten. Putenbrust waschen, trocken tupfen und ausklopfen. Fleisch innen mit der Marinade bestreichen. Gebratene Paprika auf dem Fleisch verteilen. Mozzarella in dünne Streifen schneiden und auf der Paprika verteilen. Putenbrust vorsichtig zusammenrollen und von außen mit der Honig-Senf-Marinade bestreichen. Bacon um die Putenbrust wickeln und mit den Spießen zusammenstecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Roulade darin zwei Minuten von beiden Seiten anbraten. Roulade für 13 Minuten in den Ofen geben. Für das Schmorgemüse Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauch waschen und klein schneiden. Knoblauch pressen, Tomaten waschen und halbieren. Gemüse in der Pfanne schmoren, anschließend mit Weißwein ablöschen. Für die Petersiliensauce Butter in einem Topf erhitzen, Mehl und saure Sahne dazugeben und gut verrühren. Mit Gemüsefond und Milch angießen. Petersilie waschen, trocken wedeln, klein hacken und in die Sauce rühren. Zitrone auspressen, die Sauce mit Zitronensaft und Salz abschmecken, bei geringer Hitze köcheln lassen. Putenroulade aus dem Ofen nehmen, mit Schmorgemüse, Süßkartoffelpüree und Petersiliensauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Sina Grafen am 04. April 2016