

Puten-Involtini, Feta, Oliven, Süßkartoffel-Püree, Möhren

Für zwei Personen

Für die Puten-Involtini:

2 Putenschnitzel à 200 g	100 g Feta	1 Zitrone
250 ml Gemüsefond	50 ml Orangensaft	50 g schwarze Oliven
2 Zweige Rosmarin	1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl, Pfeffer

Für das Süßkartoffel-Püree:

1 Süßkartoffel	1 Zitrone	100 ml Schlagsahne
75 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Marsala-Möhren:

500 g junge Möhren	1 Zwiebel	1 Zitrone
350 ml Gemüsefond	100 ml Marsala	50 g Butter
2 EL Mehl	1 EL Zucker	Salz, weißer Pfeffer

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Süßkartoffel-Püree Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Süßkartoffel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in reichlich Wasser mit einem Spritzer Zitronensaft weich kochen. Sahne und Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Süßkartoffeln abschütten und wieder in einen Topf geben. Sahne-Butter-Mischung über den Süßkartoffeln verteilen und stampfen. Püree durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

Für die Involtini Oliven fein hacken und Feta zerbröseln. Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Nadeln und Blätter abzupfen und fein hacken.

Zitrone waschen und Schale abreiben. Oliven, Feta, Rosmarin, Petersilie und Zitronenabrieb vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Putenschnitzel kalt abbrausen und trockentupfen.

Frischhaltefolie auslegen, Putenschnitzel darauf geben, Folie umschlagen und Putenschnitzel plattieren. Anschließend aus der Folie befreien, Feta-Oliven-Masse auf dem Fleisch verteilen und einrollen. Involtini mit Rouladen-Nadeln fixieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Involtini von allen Seiten rundherum scharf anbraten. Mit Orangensaft ablöschen und Gemüsefond angießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze circa zehn Minuten schmoren lassen.

Für die Marsala-Möhren die Möhren schälen, putzen und längs halbieren. Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Zitrone auspressen. Butter in einem Topf schmelzen, Zucker hinzufügen und Möhren und Zwiebeln karamellisieren. Mit Gemüsefond und Marsala ablöschen. Bei geringer Hitze circa 10 Minuten schmoren. Mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mehl mit etwas Wasser verquirlen und zum Binden unter die Sauce rühren.

Puten-Involtini mit Feta und Oliven, Süßkartoffel-Püree und Marsala-Möhren auf Tellern anrichten und servieren.

Graziella Macri am 22. November 2016