

Puten-Involtini, Morchel-Füllung, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Füllung:

140 g Morcheln	1 Schalotte	1 Bund glatte Petersilie
10 ml süßer Weißwein (Madeira)	Butter, Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Involtini:

3 Putenschnitzel à 80 g	3 Scheiben Parmaschinken	½ Zehe Knoblauch
1 TL Tomatenmark	20 ml trockener Weißwein	1 Zweig Thymian
Butterschmalz	Olivenöl	

Für das Frühlingsgemüse:

3 Mairüben	1 Bund Babykarotten	100 g Zuckerschoten
100 g grüne Bohnen	50 ml Gemüsefond	2EL trockener Weißwein
20 ml Sahne	2 Stiele Basilikum	Butterschmalz
1 Msp. Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

5 mehligk. Kartoffeln	30 g Rucola	50 ml Milch
2 EL Sahne	3 EL Butter	2 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss	grobes Meersalz	Pfeffer

Für die Füllung:

Die Morcheln gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Schalottenwürfel glasig andünsten. Morcheln dazugeben, mit Madeira ablöschen und schmoren lassen, bis die Flüssigkeit einreduziert ist. Petersilie abrausen, trockenwedeln, kleinhacken und unter die Pilze geben. Mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Involtini:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Putenscheiben waschen und abtupfen. Fleisch mit Öl beträufeln, mit Frischhaltefolie bedecken und etwas plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Pilzfüllung bestreichen. Die Putenscheiben aufrollen und mit Parmaschinken ummanteln. Thymian abrausen und trockenwedeln.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischröllchen von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Thymianzweig, Tomatenmark und Knoblauch hinzugeben und mit einem Deckel 5 Minuten schmoren lassen. Die Involtini aus dem Schmorfond nehmen und in den vorgeheizten Ofen legen. Dort ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Den Schmorfond durch ein Sieb passieren und warm halten.

Für das Frühlingsgemüse:

Die Mairüben und Babykarotten schälen. Zuckerschoten und grüne Bohnen abspülen und gemeinsam mit den Mairüben und Babykarotten kleinschneiden. Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und grüne Bohnen blanchieren. Grüne Bohnen mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Mairüben, Babykarotten, Zuckerschoten und grüne Bohne andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen. Bei geringer Hitze 10 Minuten knackig garen. Sahne unterrühren. Mit Cayennepfeffer abschmecken. Basilikum abrausen, trockenwedeln und mit den oberen Stielblättern garnieren.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin garen. Gekochte Kartoffeln abgießen, abdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch, Sahne und Butter in einem Topf erhitzen und unter

die Kartoffelmasse rühren. Muskatnuss reiben und das Püree mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken. Petersilie und Rucola und abbrausen, kleinhacken und unter das Püree heben. Die Puteninvoltini mit dem Schmorfond beträufeln und mit dem grünen Kartoffel-Püree mit Frühlingsgemüse auf Tellern anrichten und servieren

Ulrich Niebuhr am 29. Mai 2017