

Puten-Roulade mit Spargel-Tagliatelle und grünem Pesto

Für zwei Personen

Für die Puten-Rouladen:

2 Putenschnitzel à 200 g	2 Rispentomaten	125 g Büffel-Mozzarella
150 g Ricotta	200 g Tomatenmark	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Tagliatelle:

500 g grünen Spargel	Olivenöl	Salz, Pfeffer
----------------------	----------	---------------

Für das Pesto:

2 Knoblauchzehen	30 g Pinienkerne	80 g Parmesan
1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Puten-Rouladen:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und eventuell zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Ricotta bestreichen. Tomaten waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

Mozzarella abtropfen lassen und ebenso in Scheiben schneiden. Fleisch mit Tomaten und Mozzarella belegen, zu einer Roulade aufrollen und mit einem Zahnstocher befestigen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Rouladen darin portionsweise unter Wenden ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen auf das Rost legen und ca. 10 Minuten fertig garen. Tomatenmark in die Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, geben und kurz erhitzen. 2 EL Wasser zugeben, verrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Tagliatelle:

Spargel waschen, dann mit dem Sparschäler vom Stangenende zum Kopf hin längs in dünne Streifen schneiden oder alternativ einfach in hauchdünne Scheiben hobeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Spargel-Tagliatelle darin ca. 3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pesto:

Petersilie und Basilikum abrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Knoblauch abziehen und würfeln.

Parmesan in Würfel schneiden. Petersilie, Basilikum, Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl in einer Moulinette fein zerkleinern. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pesto zu den Spargel-Nudeln in die Pfanne geben und vermengen.

Puten-Roulade mit Spargel-Tagliatelle und grünem Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Marius Wolf am 06. Juli 2017