

Puten-Röllchen, Sahne-Soße, Linsen-Gemüse, Schupfnudeln

Für zwei Personen

Für die Putenröllchen:

2 Putenschnitzel à 150 g	10 getrock. Öl-Tomaten	100 g Frischkäse
2 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano
Salz	Pfeffer	

Für die Basilikum-Sahnesauce:

200 ml Sahne	100 ml Weißwein	300 ml Gemüsefond
1 Bund Basilikum	3 TL getrock. Basilikum	2 EL Stärke
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Linsengemüse:

100 g rote Linsen	1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
5 EL Tomatenmark	200 ml Gemüsefond	3 EL Rotwein
5 EL weißer Balsamicoessig	1 TL Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL Ras El Hanout
1 EL Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Schupfnudeln:

125 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	2 Zweige Thymian
8 EL Mehl	4 EL Butterschmalz	3 EL Stärke
1 Muskatnuss	100 g Mehl	Salz

Für die Ofentomaten:

20 g Cocktailtomaten am Strauch	1 Knoblauchzehe	2 TL Honig
4 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Bohnenkraut	Salz	Pfeffer

Für die Putenröllchen:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln und hacken. Getrocknete Tomaten würfeln, das Öl aufbewahren.

Getrocknete Tomaten mit Tomatenmark, gehackten Kräutern und Frischkäse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Putenschnitzel damit bestreichen, aufrollen und mit Zahnstochern feststecken.

In der Pfanne das Öl der getrockneten Tomaten hineingeben und die Putenröllchen darin rundherum ca. 5 Minuten anbraten.

Für die Basilikum-Sahnesauce:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Wein und Fond mit der Hälfte der Basilikumblätter nun zu den Putenröllchen in die Pfanne geben und 20 Minuten darin köcheln lassen. Anschließend die Röllchen herausnehmen, die Zahnstocher entfernen und warm stellen.

Nun die Sahne in die Pfanne dazugeben, aufkochen lassen und die übrigen Basilikumblätter und getrockneten Basilikum hinzufügen, mit dem Pürierstab mixen und durch ein Sieb geben.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit Stärke abbinden.

Für das Linsengemüse:

Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, würfeln und glasig dünsten.

Tomatenmark einrühren und mit Essig und Rotwein ablöschen.

Gemüsefond aufgießen und aufkochen lassen.

Karotten schälen, sehr klein schneiden und mit den Linsen hinzufügen. Beides 15 Minuten garen und zum Schluss mit Zucker, Salz, Pfeffer, Curry, Ras El Hanout und Essig abschmecken.

Für die Schupfnudeln:

Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen und danach heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Auf einem Teller ausdampfen lassen. Das Ei hinzufügen und mit den Kartoffeln glattrühren. Salzen und Muskatnuss hineinreiben. Mehl und Stärke hinzufügen, mit der Gabel und mit Hilfe der Hände zügig zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Kugel formen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen formen. Danach in Stücke schneiden und zu Schupfnudeln formen.

In Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Zum Schluss die Schupfnudeln in einer Pfanne mit Butterschmalz und Thymian braten und durchschwenken.

Für die Ofentomaten:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Tomaten in eine Auflaufform legen. Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch abziehen und hacken.

Honig, Kräuter, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen und über die Tomaten geben.

Für circa 15 Minuten in den Ofen schieben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jasmin Fuchs am 05. Oktober 2020