

Puten-Roulade , Bacon-Mantel, Vanille-Chili-Spitzkohl

Für zwei Personen

Für die Roulade:

2 große Putenschnitzel	200 g Bacon	50 g vorgek. Maronen
50 g Parmesan	100-150 g Frischkäse	ca. 100 ml Weißwein
½ Bund glatte Petersilie	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

4-5 vorw. festk. Kartoffeln	Öl	Salz, Pfeffer
-----------------------------	----	---------------

Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl	½ rote Chilischote	400 ml Kokosmilch
1 Vanilleschote	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Gremolata:

100 g glatte Petersilie	1 kleine rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 EL Agavendicksaft	1 EL Essig, 5%	1 EL Rapsöl
Salz		

Für die Roulade:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Putenschnitzel schön dünn klopfen, halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan fein reiben und mit Frischkäse, gehackten Maronen und gehackter Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Putenschnitzel streichen und diese zu einer Roulade aufrollen. Nun den Bacon leicht überlappend längs auf eine Frischhaltefolie legen, die Roulade am unteren Ende ansetzen und mit Hilfe der Folie aufrollen, so dass der Bacon die Roulade umschließt. In einem Bräter etwas Rapsöl erhitzen und die Roulade mit der "Nahtseite" nach unten scharf anbraten. Nachdem die Roulade ringsherum angebraten ist, mit etwas Weißwein ablöschen und ohne Deckel für ca. 15-20 Minuten in den Backofen geben.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl unter ständigem Wenden goldbraun braten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Dann mit der Kokosmilch ablöschen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Chili entkernen und hacken.

Zusammen mit Vanillemark und -schote, sowie Salz und Pfeffer in die Pfanne hinzufügen und ca. 5-10 Minuten leicht köcheln lassen. Vor dem Servieren die Vanilleschote entfernen.

Für die Gremolata:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Petersilie fein hacken, mit den anderen Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dana Burde am 27. November 2023