

Puten-Roulade, Wein-Soße, Kartoffel-Stampf, Möhren

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	30 g Butter	100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Putenroulade:

2 Putenschnitzel à 120 g	4 Sch. schwarzw. Schinken	100 g Doppelrahmfrischkäse
Butterschmalz	5 Halme Schnittlauch	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Weißweinsauce:

100 ml Sahne	200 ml Hühnerfond	150 ml trockener Weißwein
Stärke	Salz	Pfeffer

Für die glasierten Möhren:

300 g Möhren	2 EL Butter	2 Zweige glatte Petersilie
2 TL Zucker	Salz	

Für den Kartoffelstampf:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch und Butter in einen Topf geben und erwärmen. Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in siedendem Salzwasser garen. Abgießen, kurz auskühlen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Warme Milch unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Putenroulade:

Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Ein wenig Schnittlauch zur Seite legen als Garnitur. Beides mit Frischkäse vermengen und Käse mit Salz und Pfeffer würzen.

Putenschnitzel bei Bedarf plattieren. Dann auslegen und mit Frischkäse bestreichen. Mit Schinken belegen, zusammenrollen und mit Zahnstochern feststecken. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten.

Für die Weißweinsauce:

Rouladen in der Pfanne mit Weißwein ablöschen, kurz reduzieren lassen und dann Fond angießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Rouladen herausnehmen und kurz im vorgeheizten Ofen warmhalten. Sahne an die Wein- und Fond-Mischung gießen und einkochen lassen. Bei Bedarf mit Stärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die glasierten Möhren:

Möhren schälen und schräg in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Mit einer Prise Salz und 1 EL Butter in eine Pfanne geben. 200 ml Wasser angießen und etwa 10 Minuten offen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist und die Möhren bissfest gegart sind. Hitze reduzieren und restliche Butter zugeben. Möhren mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren unterrühren. Mit Salz würzen.

Ramona Eichhorn am 06. Mai 2024