

Puten-Röllchen mit Camembert, Lauch und Wildreis

Für vier Personen

100 g Wildreis	30 g Butter	4 Putenschnitzel
2 EL Senf, mild	8 Scheiben Bauernschinken	150 g Camembert
2 EL Olivenöl	1 Stange Lauch	1 Zwiebel
500 ml Gemüsebrühe	150 ml Schlagsahne	Salz, Pfeffer, Öl

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Wildreis in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abspülen. Mit 300 Milliliter Wasser und einem halben Teelöffel Salz in einen Topf geben und aufkochen. Bei geschlossenem Deckel und milder Hitze den Reis 40 Minuten garen. Zuletzt Butter zugeben und mit einer Gabel auflockern. Die Putenschnitzel auslegen, mit etwas Frischhaltefolie bedecken und leicht plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen und mit Schinken belegen. Je ein Stück Camembert auf den unteren Rand legen und das Fleisch zu einer Roulade aufrollen. Die Schnitzel nun mit Küchengarn binden. Mit den übrigen Putenschnitzeln ebenso verfahren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin von allen Seiten kross anbraten. Danach in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten garen. Den Lauch putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. In der Pfanne Zwiebel und Lauch anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch etwa zehn Minuten weich kochen. Den Wildreis und das Lauchgemüse auf Tellern anrichten. Die Putenröllchen vom Küchengarn befreien, in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten.

Horst Lichter am 27. Oktober 2012