

Kräuter-Puten-Rollbraten mit Möhren-Zucchini-Gemüse

Für 4 Personen

5 Stiele Basilikum	6 Stiele Thymian	6 Stiele Oregano
150 g Doppelrahm-Frischkäse	Salz, Pfeffer	1,2 kg Puten-Rouladen
1 EL Öl	300 ml Geflügelfond	300 g Möhren
2 Zucchini	3 EL Olivenöl	

Kräuter waschen, trocken schütteln und je 1 Basilikum- und Oreganostiel beiseitelegen. Übrige Blättchen von den Stielen zupfen und klein hacken. Frischkäse und 2/3 der Kräuter verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch waschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter-Frischkäse auf dem Fleisch verstreichen und von der Längsseite einrollen. Roulade mit Küchengarn binden. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin unter Wenden 810 Minuten goldbraun anbraten. 100 ml Geflügelfond dazugießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 1/4 Stunden schmoren. Möhren schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Zucchini waschen, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini darin unter Wenden ca. 4 Minuten portionsweise anbraten. Herausnehmen und warm halten. 1 EL Olivenöl in die Pfanne geben und die Möhren 23 Minuten anbraten. 5 EL Wasser zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 57 Minuten bissfest garen. Zucchini und übrige Kräuter zu den Möhren geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Fertigen Braten aus dem Bräter nehmen und warm halten. Übrigen Fond in den Bräter gießen und Bratsatz lösen. Durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen und mit Soßenbinder andicken. Braten mit Gemüse auf einer Platte anrichten und mit Kräutern garnieren. Dazu schmeckt Baguette-Brot

NN am 19. Mai 2024