

PUTEN-ROULADEN

Utensilien:

Fleischklopper
Küchengarn oder Zahnstocher

Zutaten:

400 g dünne Putenschnitzel
200 ml Hühnerbrühe
200 g frische Cranberrys
250 g Äpfel
3 EL Öl
2 EL gehackte Basilikumblättchen
2 Schalotten
1 Zweig Rosmarin
1 EL Zitronensaft
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 TL geriebene Mandeln
1 TL brauner Zucker
1 TL Butter
Saft einer halben Orange und ein bisschen Schale
Salz
Pfeffer
Nelkenpulver
Zimt

Schritt 1:

Putenschnitzel flachklopfen und leicht mit Salz u. Pfeffer würzen.

Schritt 2:

Die Rosmarinnadeln fein hacken und mit Zitronensaft und -schale, Mandeln, Basilikum und 1 EL Öl vermischen. Die Schnitzel damit bestreichen und dann zur Roulade rollen und mit Küchengarn oder Zahnstocher fixieren.

Schritt 3:

Äpfel schälen und schneiden. Schalotten schälen, fein hacken und Cranberrys waschen.

Schritt 4:

Rouladen von beiden Seiten kurz in 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne anbraten und herausnehmen. In dem Fett die Schalotten andünsten und mit dem Zucker karamellisieren. Cranberrys und Äpfel hinzufügen. Brühe unterrühren und mit Nelkenpulver und Zimt würzen.

Schritt 5:

Die Putenröllchen in die Pfanne legen und zugedeckt bei milder Hitze etwa 15 Minuten schmoren lassen. Putenröllchen herausnehmen. Die Soße mit dem Orangensaft, -schale und Butter verfeinern und mit Gewürzen abschmecken.

Schritt 6:

Putenröllchen ohne Küchengarn/Zahnstocher auf der Soße mit z.B. Knödeln anrichten.