


Putenfleisch ist fett- und kalorienarm, wird aber bei der Zubereitung auch recht schnell trocken. Das Austrocknen wird hier durch die Füllung und das Schmoren verhindert. Die Kräuter machen das Fleisch zudem herrlich aromatisch.

KRÄUTER-PUTENRÖLLCHEN MIT SCHMORTOMATEN

 40 Minuten

 4 Personen

Für das Fleisch:

4 Putenschnitzel (à 150 g)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 EL Butter

2 EL Olivenöl

100 ml Weißwein

300 ml Hühnerbrühe

2 Zweige Rosmarin

500 g Kirschtomaten

Für die Paste:

1 Bund Kerbel

4 Zweige Oregano

40 g Pancetta (ersatzweise durchwachsener Speck)

3 EL Mascarpone (ersatzweise Frischkäse)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

2–3 EL natives Olivenöl extra

Außerdem:

Zahnstocher

1 Für das Fleisch die Schnitzel waschen, trocken tupfen, auf der Arbeitsfläche auslegen und mit der flachen Seite des Fleischklopfers ein wenig plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen

2 Für die Paste die Kerbel- und Oreganoblätter abzupfen. Pancetta in Würfel schneiden. Kerbel, Oregano, Pancetta, Mascarpone sowie Salz und Pfeffer in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Dabei nur so viel Olivenöl untermischen, dass die Paste breiig, aber nicht zu ölig wird. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Schnitzel mit der Paste bestreichen, die Längsseiten ein wenig einschlagen, die Scheiben der Länge nach fest aufrollen und die Enden mit einem Zahnstocher feststecken.

4 Butter und Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Röllchen darin bei mittlerer Hitze rundherum 3 Minuten kräftig anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Die Hühnerbrühe angießen und Rosmarin sowie Kirschtomaten dazugeben. Den Deckel auflegen und das Ganze bei schwacher Hitze 20 Minuten schmoren lassen, dabei – falls nötig – hin und wieder 1 Schuss Brühe nachgießen.

5 Die Kräuter-Putenröllchen leicht schräg in dicke Scheiben aufschneiden, mit den Schmortomaten auf Tellern anrichten und mit etwas Bratenfond beträufelt servieren. Dazu passen sehr gut Linsen, ein Kartoffelstampf oder auch Gnocchi.

LUST AUF ABWECHSLUNG

Ohne Mascarpone, dafür mit 50 g frisch geriebenem Pecorino, 50 g gerösteten Mandelblättchen und mit etwas mehr Olivenöl machen Sie aus der Paste ein leckeres Pesto, das als Sauce bzw. Dip zu Gebratenem genauso gut schmeckt wie zu einem Teller Nudeln.