

PUTENRÖLLCHEN MIT BROKKOLI-FRISCHKÄSEFÜLLUNG

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Putenröllchen:

- 4 große Putenschnitzel
- 120 g dünne Speckscheiben
- 100 g Frischkäse
- etwas Mehl
- 150 g Brokkoli
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1/2 EL Creme Fraîche
- Sonnenblumenöl
- Zahnstocher

Kartoffelkrapfen:

- 350 g mehlig Kartoffeln
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2-3 EL glattes Mehl
- Paniermehl / Semmelbrösel
- Öl zum Ausbacken
- Muskatnuss

- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Frischkäsefülle, Brokkoli putzen, etwas teilen, in kochendem Salzwasser blanchieren, abkühlen lassen und in sehr kleine Röschen zerpflücken. Brokkoliröschen mit dem Frischkäse gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backrohr auf 160° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schnitzel halbieren, unter Klarsichtfolie vorsichtig sehr dünn klopfen (Löcher sollten allerdings nicht entstehen), salzen und pfeffern. Schnitzel mit Frischkäse-Brokkolifülle bestreichen, zusammenrollen, mit Speckscheiben umwickeln und mit Zahnstochern die offenen Enden verschließen. Sonnenblumenöl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen, die Putenröllchen darin auf allen Seiten goldbraun braten. Danach Pfanne mit den Röllchen ins Backrohr schieben und 15-20 Minuten garen.

Für die gebackenen Kartoffelkrapfen Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Den Kartoffelbrei mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, dem Eigelb und dem ganzen Ei vermengen, 2-3 EL Mehl unterrühren und mit 2 Esslöffeln Krapfen ausstechen. In Semmelbröseln wälzen und 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Danach in heißem Öl auf allen Seiten goldbraun backen.

Putenröllchen aus dem Backofen nehmen und warmstellen. Für die Bratensauce den Bratrückstand mit Mehl stauben, mit Weißwein und Gemüsebrühe aufgießen, auf kleiner Flamme etwas einkochen lassen und mit Creme Fraîche verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gefüllten Putenröllchen mit Bratensauce anrichten und mit Kartoffelkräpfen servieren.