

Rezept

Gefüllte Bärlauch-Putenröllchen

Ein Rezept von Gefüllte Bärlauch-Putenröllchen, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|----------------------------------|--|
| 600 g Putenbrustfilet | 3 EL Doppelrahmfrischkäse |
| 1/2 Scheibe Toastbrot | 50 g Bärlauch |
| Salz | frisch gemahlener Pfeffer |
| frisch geriebene Muskatnuss | 8 Scheiben Frühstücksspeck |
| 2 EL Butterschmalz | 1 Zwiebel |
| 125 ml trockener Weißwein | 3 EL Dessertwein (z. B. Marsala) |
| 1 EL Feigensenf | 50 g eiskalte Butter in Flöckchen |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Fleisch in 8 dünne Schnitzel schneiden und zwischen Frischhaltefolie so flach wie möglich klopfen.
2. Frischkäse glatt rühren. Toastbrot fein zerbröseln. Bärlauch waschen, abtrocknen, verlesen und fein hacken. Toast und Bärlauch unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Schnitzel auf je eine Speckscheibe legen und dünn mit Bärlauchcreme bestreichen, dann fest aufrollen, mit Holzspießchen feststecken und salzen und pfeffern.
4. Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Röllchen darin 5 Min. rundherum kräftig anbraten.
5. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Röllchen aus der Pfanne nehmen. Zwiebel im heißen Bratfett andünsten. Mit 125 ml Wasser, Weiß- und Dessertwein ablöschen und aufkochen, mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Die eiskalte Butter mit dem Schneebesen zügig einrühren. Röllchen in die Sauce geben und darin 10 Min. bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen. Dabei ab und zu wenden.