

Rezept

# Putenrollbraten mit Peperonata

Ein Rezept von Putenrollbraten mit Peperonata, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für den Rollbraten:

<b>800 g</b> ausgelöste Putenoberkeule	<b>1</b> Zwiebel
<b>3 Stängel</b> Petersilie	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 EL</b> körniger Senf	<b>60 g</b> Haselnusskerne
Salz	frisch gemahlener Pfeffer
<b>1 EL</b> Olivenöl extra vergine	

### Für die Peperonata:

<b>6-8</b> rote Paprikaschoten (ca. 600 g)	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1 Zweig</b> Thymian
Salz	<b>3</b> Pimentkörner
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>2</b> Sternanis
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>30 ml</b> Olivenöl extra vergine
<b>12</b> schwarze Oliven ohne Stein	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal, 41 g F, 42 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Die Putenoberkeule mit der Hautseite nach unten auf ein Brett legen und die Innenseiten von größeren Sehnen befreien. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese grob hacken. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit Zwiebel, Petersilie und Senf in einen hohen Rührbecher geben.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie duften. Nüsse aus der Pfanne auf ein Brett schütten, grob hacken und in den Rührbecher geben. Den Becherinhalt mit dem Pürierstab grob pürieren, es dürfen ruhig sichtbare Stücke übrig bleiben.
3. Die Füllung salzen und pfeffern und die Putenkeule auf der Innenseite gleichmäßig mit der Masse einstreichen. Die Keule von der langen Seite her zusammenrollen und fest mit Küchengarn verschließen (siehe Rezept-Tipp).
4. Für die Peperonata die Paprikaschoten längs halbieren, putzen, waschen und in 2-3 cm große Rauten schneiden. Die Zwiebel schälen und längs in dünne Scheiben schneiden. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und in hauchfeine Scheiben schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln.

5. Paprika, Zwiebel, Thymian und Zitrone mit Salz, Piment, Lorbeer und Anis in einer Auflaufform oder auf einem Backblech mischen. Das Tomatenmark mit dem Olivenöl verrühren und über das Gemüse gießen. Die Peperonata auf der unteren Schiene in den Backofen schieben und ca. 25 Min. backen.

---

6. Inzwischen 1 EL Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und den Rollbraten darin von allen Seiten bei großer Hitze ca. 5 Min. anbraten. Den Rollbraten in der Pfanne über die Peperonata auf mittlerer Schiene auf den Rost in den heißen Ofen stellen und in ca. 20 Min. fertig garen.

---

7. Beides aus dem Ofen holen. Thymian, Pimentkörner, Lorbeerblatt und Sternanis aus der Peperonata entfernen und die schwarzen Oliven untermischen. Den Rollbraten in Scheiben schneiden. Die Peperonata auf vier Tellern anrichten und die Bratenscheiben daneben platzieren.