Putenrouladen im Speckmantel an Weisswein-Paprika-Rahmsauce

Aus der Putenbrust lassen sich recht grosse Schnitzel schneiden, die sich bestens zu Rouladen rollen lassen. Das Fleisch ist sehr mager und mild. Mit Speck umwickelt bekommt das Fleisch Würze und es gibt dem zum Austrocknen neigenden Fleisch Saft. Auch die Füllung aus Mascarpone und Petersilie machen die Rouladen geschmeidig im Biss. Angerichtet an einer Weisswein-Paprika-Rahmsauce munden die Putenrouladen ganz vorzüglich.

Tipp: Das türkische Paprika "Pul biber" ist nicht gemahlen, sondern fein geschrotet, es fühlt sich leicht feucht an und überzeugt vor allem mit seinem fruchtigem Geschmack.

Wie alles Geflügelfleisch muss auch das Putenfleisch wegen der Salmonellengefahr durchgegart werden. Aber Vorsicht: wird es lange gegart, so wird es trocken.

Zutaten (pro Portion)

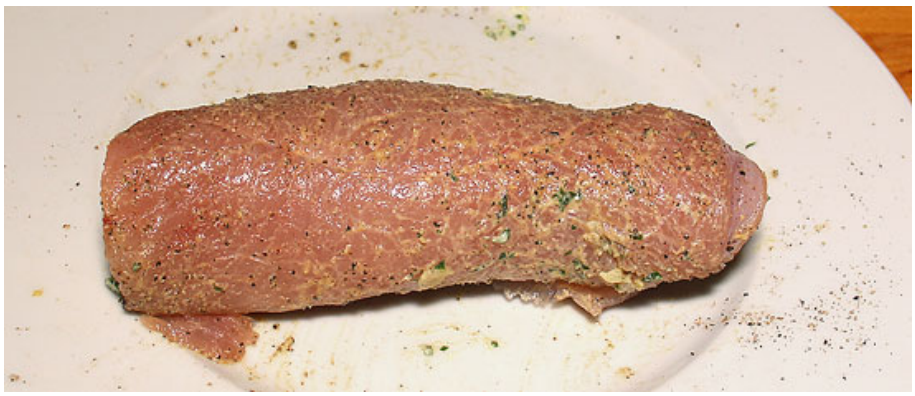
1	Putenschnitzel, ca. 1cm dick, 120g
1Tl	Dijon-Senf
40g	Zwiebel
1	handvoll glatte Petersilie
30g	Mascarpone
3	Scheiben Bratspeck
5cl	Weisswein
5cl	Hühnerbouillon
1Tl	Pul biber
40g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Petersilie fein hacken (Petersilie mit dem Wiegenmesser).

Zwiebel und Petersilie in wenig Bratbutter 6-7 Minuten dünsten, ohne dass die Zwiebel Farbe annimmt. Auskühlen lassen und mit dem Mascarpone vermischen. Leicht salzen.

Putenschnitzel flach klopfen, beidseitig salzen, pfeffern und mit wenig Senf einstreichen. Schnitzel mit der Mascarponemasse bestreichen und einrollen. Mit den Speckscheiben umwickeln und mit Küchenschnur leicht fixieren.

Bratbutter mässig erhitzen und die Rouladen ringsum leicht anbraten. Weisswein und Bouillon zugiessen und mit Pul biber und wenig Pfeffer würzen. 12 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.

Sauerrahm zugeben, verrühren und kurz kräftig aufkochen. Sofort anrichten.