

ZUTATEN

PUTENROLLE

1kg Putenbrust
(als großer Fladen geschnitten)
Salz
Pfeffer
150g Mandeln
60g getrocknete Cranberries
100g getrocknete Aprikosen
2 Schalotten
100g weiche Butter
1 Handvoll glatte Petersilie
1 Stängel Rosmarin
80g Serrano-Schinken
200ml Rotwein nach Wahl

ROTWEIN-PREISELBEER-SAUCE

1 EL Butter
1 Schalotte
50ml Rotwein nach Wahl
150g Preiselbeeren aus dem Glas
Rotwein-Fond von der Putenrolle
Salz
Pfeffer
1 TL - 1 EL Speisestärke
1 - 3 EL kaltes Wasser

GEFÜLLTE PUTENROLLE MIT ROTWEINSAUCE

1. Ofen auf 160°C vorheizen.

2. Für die Putenrolle das große, dünn geschnittene Stück Pute nach Belieben dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und Beiseite legen. Für das Filling Mandeln zusammen mit Cranberries und Aprikosen in z.B. einem Multizerkleinerer grob zerkleinern und in eine mittelgroße Schüssel füllen. Abgezogene und grob geschnittene Schalotten, sowie weiche Butter, gewaschene Petersilie und die Nadeln eines Rosmarinzweiges dazu geben und alles sehr fein mit einem Pürierstab pürieren. Ggf. noch etwas heißes Wasser zufügen.

3. Filling großzügig auf der Pute verteilen und hierbei die Ränder aussparen. Anschließend alles eng von der längeren Seite her einrollen, das Ende mit Schaschlikspießen zusammenhalten, Rolle mit der offenen Seite nach unten umdrehen und mit Serrano-Schinken ummanteln. In einer großen Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten und anschließend in einen großen Bräter oder eine Auflaufform setzen. Mit Rotwein übergießen und im Ofen ca. 90 Minuten garen lassen.

4. Für die Sauce Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Schalotte abziehen, sehr fein hacken und in der Butter kurz andünsten. Mit Rotwein ablöschen und zwei Minuten köcheln lassen. Anschließend Preiselbeeren aus dem Glas, sowie Rotwein-Fond aus dem Bräter / der Auflaufform zugeben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Präferenz 1 TL - 1 EL Speisestärke mit 1 bzw. 3 EL kaltem Wasser vermischen und zum Eindicken in die Sauce einrühren.

5. Putenrolle aufschneiden und Stücke auf z.B. einen mit Kräutern ausgelegten Servierteller setzen. Mit Rotwein-Preiselbeer-Sauce übergießen, mit etwas übrigen Cranberries, sowie gehackten Mandeln bestreuen. Dazu z.B. Salzkartoffeln servieren und mit lieben Menschen genießen.

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN
DAUER: 1 STUNDE 45 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 15 MIN | KOCHZEIT: 1 STD 30 MIN

