Putenrouladen mit Mozzarella und Parmaschinken

Zeit: 35 min. Portionen: 2 Rezeptnr.: 0201

Zutaten:

250 g Putenschnitzel
Salz, schwarzer Pfeffer
½ Kugel Mozzarella
30 g Parmaschinken,
sehr dünn aufgeschnitten
4 große Stängel frischer
Thymian
2 Schalotten
300 g Champignons
20 g Oliven – oder Rapsöl
100 ml trockener Weißwein
150 ml Pilzfond (aus dem Glas)
2 EL Creme Fraiche

Ausserdem:
Rouladennadeln oder
Holzstäbchen

Zubereitung:

1. Das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in sechs Stücke schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in sechs Scheiben schneiden. Den Parmaschinken vom Fettrand befreien und die Scheiben halbieren.
2. Thymian waschen und trocken schütteln. Die Hälfte in kleine Zweige zupfen, von der anderen Hälfte die Blättchen abstreifen und beiseitelegen. Auf jedes Fleischstück 1 Schinkenscheibchen, 1 Mozzarellascheibe und zum Schluß 1 Thymianzweiglein geben. Das Fleisch aufrollen und mit Rouladennadeln fixieren.
3. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons mit Zewa säubern, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundum goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
4. Im verbliebenen Öl in der Pfanne die Schalotten glasig dünsten. Die Champignons zugeben und bei starker Hitze leicht Farbe annehmen lassen. Alles mit dem Wein und dem Pilzfond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Rouladen in die Sauce setzen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt in 5-10 Min. gar ziehen lassen.
5. Das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Creme Fraiche und die Thymianblättchen in die Sauce rühren und sofort servieren.

(©) Fotos – www.ingokocht.de.vu | Impressum |