

Puten-Rouladen

(Volkmar 12/2006)

für 4 Personen

600 g 4 große Puten-Schnitzel oder 2 doppelte Filetstücke (zu teilen)
50 g Bärlauch-Pesto
250 g Champignons
100 g Mozzarella
200 g Frühstücks-Speck, mager, dünn geschnitten
1 Zwiebel
1 Stämmchen Petersilien-Blätter
1 Stämmchen Zitronenmelisse
Zitronenpfeffer
Muskatnuss
Salz
Butter zum Braten
Olivenöl zum Herstellen der Fülle



Zwiebel fein hacken und in 2 EL Olivenöl anschwitzen.

2/3 der Champignons fein hacken und dazu geben.

Von der Kochplatte nehmen.

Fein gehackter Kräuter, klein würfelig geschnittener Mozzarella und alle Gewürze begeben und umrühren, Wasser abschütten.

Für jede Roulade 5 Speckstreifchen vorbereiten und nebeneinander auflegen, darüber je ein Filet ausbreiten. Fleisch nicht oder nur sehr behutsam salzen. Darauf die Fülle geben und über die kurze Seite einrollen.

In einer Pfanne (Jenaer-Glas) Butter zerlassen, Rouladen eng einlegen und die restlichen Champignons geviertelt darauf verteilen.

Im Rohr ca. 30 Minuten bei 180° cross anbraten.

Rouladen zum Rasten auf einen Teller ablegen, die entstandene Sauce mit 1/8 l Obers binden, Teller mit Kräutern garnieren und mit Weißbrot servieren.

