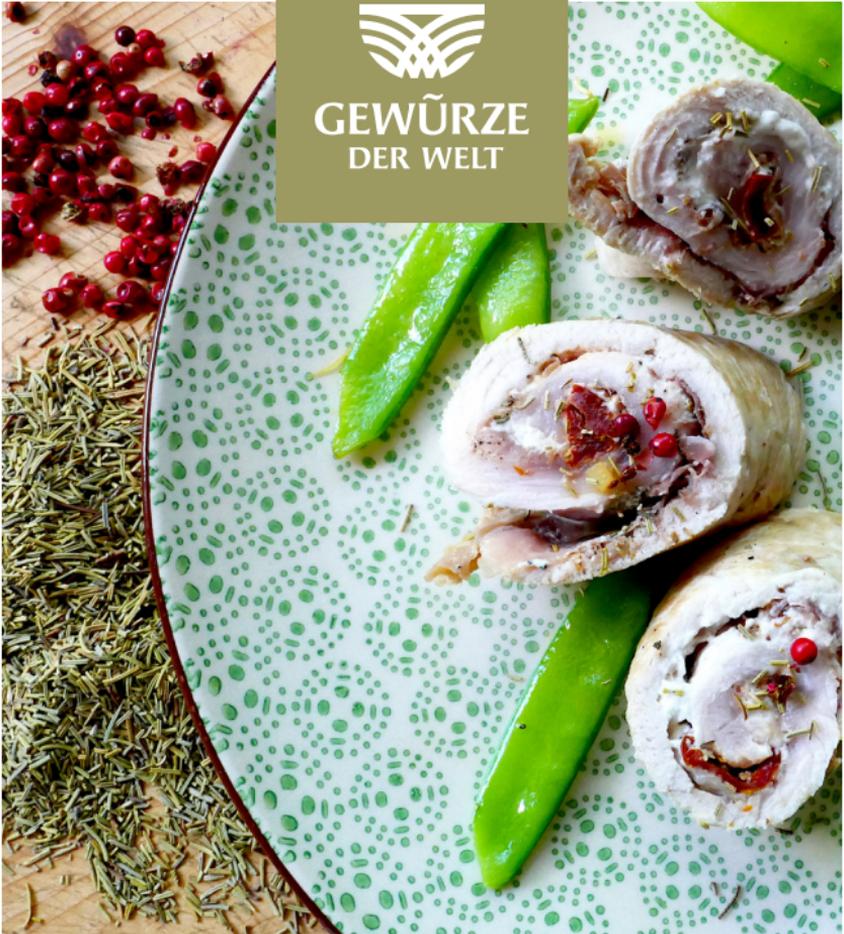




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 19
Putenroulade

Zutaten

175 g getrocknete Feigen
175 g getrocknete Cranberries
120 ml Calvados oder Brandy
60 g Butter
250 g Zwiebeln gewürfelt
(ca. 2 Stück)
150 g Sellerie, gewürfelt 1 cm
375 g Wurstbrät vom Schwein

 25 g Rosmarin, gehackt

 Muskatnuss, gerieben

 50 g Pinienkerne, geröstet

200 g Knödelbrot

350 ml Hühnerfond

1 großes Ei, aufgeschlagen

 Salz

 Schwarzer Kampotpfeffer

1 ganze Puten- oder Truthahnbrust entbeint (Schmetterlingsschnitt), 2250 g

50 g geschmolzene Butter

Rezept

Die getrockneten Feigen und Cranberries in eine kleine Sauteuse geben, mit Calvados und 120 ml Wasser übergießen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann für 2 Minuten simmern lassen und anschließend beiseitestellen. Inzwischen Zwiebeln und Sellerie mit Butter in einer Pfanne anschwitzen, bis sie weich sind. Wurstbrät dazugeben und unter Rühren anbraten bis es braun ist. Mit der Feigen-Cranberry-Mischung ablöschen, Rosmarin und Pinienkerne dazugeben und für weitere 2 Minuten kochen lassen. Das Knödelbrot zusammen mit der Mischung in eine Schüssel geben, dazu noch das Ei, den Hühnerfond, einen Teelöffel Salz, etwas Pfeffer und anschließend gut vermengen. Die aufgeschnittene Truthahnbrust auf ein Blech mit Backpapier legen, das Fleisch beidseitig salzen und pfeffern und die Füllung gleichmäßig ca. 1 cm dick darauf verteilen. 1 cm Rand lassen und das Ganze einrollen. Die Roulade mit Küchengarn fixieren und im vorgeheizten Ofen bei 170°C für ca. 2 Stunden braten, bis zu einer Kerntemperatur von 65°C. Von Zeit zu Zeit mit flüssiger Butter einstreichen. Die übrige Füllung in eine Auflaufform geben und die letzten 45 Minuten im Ofen mitbraten. Die Roulade in Alufolie gewickelt noch eine Viertelstunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen, danach in Scheiben schneiden und mit der restlichen Füllung servieren. **Guten Appetit!**