

Putenröllchen mit Wirsing gefüllt an Gemüsevariationen

- 4 Scheiben Putenbrust
ca. 1/2 cm dick
- 4 Wirsingblätter
- 1 Fenchelknolle
ca. 150 Gr.
- 1 Stange Staudensellerie
- Schnittlauch
- Dill / Petersilie
- Salz / Pfeffer Senf
- 8 Salbeiblätter
- 10 kleine Kartoffeln
- 2 Möhren
- etwas Weißwein
- etwas Fleischbrühe
- 1 Esslöffel Butter
- Öl zum anbraten



Zubereitung ca. 1 Stunde

Das Putenfleisch mit dem Handballen flachdrücken und mit etwas Senf bestreichen. Die Wirsingblätter vom harten Mittelstrunk befreien und blanchieren. Den Wirsing auf das Putenfleisch legen und mit Pfeffer und Salz bestreuen. Zu festen Röllchen aufwickeln. Die Röllchen mit jeweils 2 Salbeiblätter umwickeln und mit einem Zahnstocher feststecken. In der Pfanne in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Auch wer keinen Ingwer mag sollte eine dünne Scheibe frischen Ingwer in der Pfanne mit anbraten, dies gibt eine zurückhaltende Schärfe, obwohl man den Ingwer nicht herauschmecken kann. Mit sehr wenig Fleischbrühe und einem Schuss Weißwein ablöschen und bei geringer Hitze noch zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Fleischbrühe und Wein sind nicht als Grundsubstanz für eine Sauce gedacht, sie sollen lediglich das anbrennen des Fleisches verhindern. Deshalb bitte sehr gering dosieren.

Kartoffeln und Möhren schälen und in Salzwasser garen.

Fenchel putzen, das Grün abschneiden und beiseite legen. Die Fenchelknolle und die Stange Staudensellerie auf einem Gurkenhobel quer zum Stiel in feine Scheiben hobeln. Salzen, gründlich vermischen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Butter erhitzen und die abgetropften Fenchelstreifen darin andünsten. Fleischbrühe und Wein zugeben und ca. 15 Min. zugedeckt garen. Fenchelgrün mit Petersilie und ein wenig Dill fein hacken und zum Schluss über das Gemüse geben. Mit Pfeffer und Salz evtl. mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Zahnstocher aus den Putenröllchen entfernen und die Putenröllchen mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Mit den Kartoffeln, Möhren und dem Fenchelgemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit gehackten Kräutern bestreuen.

Ich muss gestehen, es ist ein Resteessen. Denn ursprünglich waren die Putenröllchen natürlich auch zu Wirsinggemüse gedacht. Bei diesem Essen blieben jedoch noch einige Putenröllchen übrig. Da sich am Wochenende nur noch eine jämmerliche Fenchelknolle im Kühlschrank fand, wurde diese Köstlichkeit zusammen gemixt. Es hört sich etwas verwegen an, schmeckt aber köstlich!
