

# Putenbrustroulade auf feinem Erbspürrée

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Naturbelassen, mit Allem was die Jahreszeit bietet, da muss man genau hinschmecken

## Zutaten

- Für die Putenbrustrouladen:
  - 4 Stück Putenbrustschnitzel à 130 g, dünn geschnitten
  - 5 - 6 Tl Kräuterpesto
  - 12 Stangen geschälter grüner Spargel
  - ¼ l Hühnerbrühe
  - Salz, etwas Zucker, frisch gemahlener Pfeffer
  - Etwas Butterschmalz
- Für die Beilage:
  - 200 g T. K. feine Erbsen50 - 60 g Kartoffeln in Scheiben
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
  - 2 - 3 El Creme fraiche
  - 4 - 8 junge Möhren mit etwas Grün
  - Etwas frisch geriebenen Ingwer
  - 1 Tl Butter
  - Salz, Pfeffer, etwas Zucker
- Für die Orangen Hollandaise:
  - 3 Eigelbe
  - 150 g geklärte „Nussbutter“
  - 1 El weißer Balsamico
  - Saft 1 Orange
  - Etwas Orangenabrieb

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Putenbrustschnitzel:

## **Schritt2**

Auslegen und leicht plattieren, salzen, pfeffern und mit dem Pesto dünn einstreichen.

## **Schritt3**

Drei Spargelstangen p. P. kappen, anpassen und einrollen.

## **Schritt4**

Ev. mit Zahnstochern oder Küchengarn fixieren, äußerlich würzen und mit Mehl bestäuben. In heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

## **Schritt5**

Mit der Hühnerbrühe aufgießen und leise 20 - 25 min. köcheln lassen. Heraus nehmen warm halten und den Schmorfond auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

## **Schritt6**

Das Erbspürrée:

## **Schritt7**

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen und die Kartoffelscheiben und die aufgetauten Erbsen dazu geben. Salzen, pfeffern und mit einer Prise Salz und einem Strich Muskatnuss würzen, Crème fraiche dazu geben.

## **Schritt8**

Alles ca. 12 min. leise köcheln lassen, danach mit dem Zauberstab pürieren. Nachschmecken und einen Stich kalte Butter unterrühren.

## **Schritt9**

Die Ingwermöhren:

## **Schritt10**

Die geschabten Möhren mit etwas Grün, in heißer Butter kurz anschwitzen, salzen, pfeffern und eine Prise Zucker dazu geben .

## **Schritt11**

2 El Mineralwasser angießen und leise bei geschlossenem Deckel „bissfest“ glacieren.

## **Schritt12**

Balsamico - Orangen Hollandaise.

## **Schritt13**

Die Eigelbe mit dem Balsamico auf einem heißen Wasserbad intensiv aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren lassen; Orangensaft und Abrieb unterrühren.

#### **Schritt14**

Die zur Nussbutter erhitzte Butter zunächst Tropfenweise dazu geben, später, wenn die Bindung da ist, in etwas größeren Mengen.

#### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt16**

Die Putenbrust Roulade einmal schräg aufschneiden und auf dem Erbspürrée anrichten. Mit der Orangen - Hollandaise überziehen.

#### **Schritt17**

Die Ingwermöhren dazu garnieren, den kurz reduzierten Geflügelfond drum herum geben,

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** naturbelassen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/putenbrustroulade-auf-feinem-erbspuerree/>