

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 Erbsen 50 - 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

Schritt 1

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 erhitze 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/>