

Putenrollbraten mit Frühjahrs-Gemüse und Fondant-Kartoffeln

Zutaten für den Braten (für 4 Personen):

- 1,5 kg Putenbrust
- 150 g Babyspinat
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- etwas Zitronen-Abrieb
- 1 Prise Chili
- 250 ml (für die Füllung) Sahne
- 4 EL Portwein
- 2 Zwiebeln
- 250 ml Hühnerbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- etwas frischer Rosmarin
- etwas frischer Thymian
- zum Anbraten: Pflanzenfett
- Butter
- für die Soße: Sahne

Ofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Putenbrust auslegen. Das Filetstück und andere Stücke am Rand abschneiden und für die Füllung kaltstellen. Etwa ein Viertel des Fleisches wird dafür gebraucht.

Die Putenbrust von der Mitte aus nach außen hin bis kurz vor den Rand horizontal anschneiden und aufklappen (Schmetterlingsschnitt). Den Vorgang an weiteren, äußeren Stellen wiederholen, bis eine größere zusammenhängende Fläche entsteht. Die Fläche mit Frischhaltefolie belegen und auf etwa 1-1,5 cm Dicke plattieren, anschließend die Folie entfernen.

Die beiseitegelegten Fleischstücke grob würfeln. Spinat waschen und trocknen, Schnittlauch grob hacken. Alles in einen Multi-Zerkleinerer geben. Salz, Pfeffer, Muskatnuss und 1 kleine Handvoll Eisstücke hinzufügen. Durch die Kälte bekommt die pürierte Masse eine gute Konsistenz. Nach Belieben Zitronenabrieb und etwas Chili hinzufügen. Sahne und Portwein angießen und die Zutaten zu einer geschmeidigen Farce verarbeiten.

Die Farce auf die plattierte Putenbrust streichen, dann das Fleischstück aufrollen. Im Abstand von etwa 4-5 cm mit Küchengarn fixieren und rundum salzen und pfeffern. Pflanzenfett in einem ausreichend großen Schmortopf erhitzen. Den Rollbraten hineingeben und rundum goldbraun anbraten. Zwiebeln würfeln und hinzufügen. Nun die Brühe angießen. Rosmarin, Thymian und Lorbeer dazugeben, den Topf verschließen und den Braten etwa 45-60 Minuten im Ofen garen. Die Temperatur von Füllung und Fleisch sollte 70-80 Grad betragen.

Den fertigen Rollbraten aus dem Topf nehmen und warm stellen. Sud durch ein Sieb gießen, die Zwiebeln auffangen. Sud und Zwiebeln in einen Topf geben und mit Sahne und kalter Butter mit einem Pürierstab zur Soße aufmontieren. Gegebenenfalls noch etwas Portwein und Gewürze dazugeben.

Zutaten für das Frühjahrs-Gemüse:

- 1 Bund Mairübchen
- 1 Bund (bunte) Radieschen
- 1 Handvoll Zuckerschoten
- 2 gelbe Bete
- oder Ringelbete

- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss

Mairübchen putzen und mit Schale in Spalten schneiden. Radieschen abwaschen und vierteln. Bete und Zwiebeln schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Zuckerschoten nur säubern. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und Zwiebeln, Rübchen, Radieschen und Bete darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten dünsten. Kurz vor Garende die Zuckerschoten dazugeben. Das Gemüse sollte schön bissfest bleiben.

Zutaten für die Fondant-Kartoffeln

- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 EL Pflanzenöl
- 3 EL Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- etwas frischer Thymian
- etwas frischer Rosmarin
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- einige Flocken Meersalz

Ofen auf 160 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen und die Enden knapp abschneiden, sodass die Knollen hochkant stehen können. Die Enden später beispielsweise für Püree oder einen Eintopf verwenden. Kartoffeln je nach Größe halbieren, sodass Stücke von etwa 3-5 cm Höhe entstehen. Etwas salzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin auf den Schnittflächen bei mittlerer Hitze etwa 5-7 Minuten goldbraun und knusprig braten. Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 5-7 Minuten braten. Butter, angedrückten Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazugeben. Anschließend die Kartoffeln zusammen mit dem restlichen Pfanneninhalt und der Gemüsebrühe in eine feuerfeste Form geben und etwa 30 Minuten im Backofen schmoren. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Meersalz flocken würzen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 20.05.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen