



## Putenrouladen mit Frischkäsefüllung

Hauptspeisen, N5 Kochen 25.05.2018

Portionen 4 · Schwierigkeitsgrad Schwer

### ZUTATEN

12 sehr dünne Putenschnitzel  
.....  
Salz, Pfeffer  
.....  
100 g Frischkäse  
.....  
1 Bd Schnittlauch  
.....  
1 Bd Petersilie  
.....  
20 g Jungspinat  
.....  
2 Lf Olivenöl  
.....  
1 Schalotte  
.....  
1 Knoblauchzehe  
.....  
2 cl Noilly Prat  
.....  
1 dl Weisswein  
.....  
1 dl Bouillon oder Kalbsfonds  
.....  
wenig Peperoncino und  
Thymian, gehackt  
.....  
1 Lorbeerblatt  
.....  
1 dl Rahm  
.....  
1 Lf Maizena, mit kalten Wasser  
angerührt  
.....  
1 Bio-Zitrone, Schale und Saft  
.....  
Salz  
.....  
Pfeffer  
.....  
Cayenne

### ZUBEREITUNG

Friskäse mit den gehackten Kräutern verrühren, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Plätzli trockentupfen, auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Friskäse bestreichen.

Die Spinatblätter auf den Plätzli verteilen und satt aufrollen. Mit Zahnstochern fixieren.

Die Rouladen im heissen Olivenoel rundum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Im Bratsatz die Schalotten mit dem Knoblauch anbraten. Mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen, einkochen lassen. Bouillon angiessen, Kräuter und Rouladen begeben und 10 bis 20 Minuten auf kleinem Feuer schmoren.

Rouladen heraus nehmen, warm stellen.

Die Sauce etwas einkochen, mit Rahm aufgiessen, mit Maizena binden und noch etwas einkochen lassen.

Mit Zitronenrinde, wenig Saft und Gewürzen abschmecken.

Die Rouladen kurz in der Sauce erwärmen, anrichten.