

Puten-Rouladen mit Pesto, Spätzle, Cocktailtomaten

Für zwei Personen

Für die Rouladen:

2 dünne, große Putenschnitzel à 100 g Salz Pfeffer

Für die Füllung:

50 g getrock. Öl-Tomaten	1 Knoblauchzehe	60 g Parmesan
6 EL Olivenöl	1 EL Pinienkerne	2 EL Speisestärke
4 Zweige Basilikum		

Für die Fertigstellung:

1 Zitrone, ganze Frucht	100 ml Sahne	150 ml Geflügelfond
Öl	Speisestärke	1 EL getrock. ital. Kräuter

Für die Spätzle:

3 Eier 250 g Weizenmehl Salz

Für die Cocktailtomaten:

1 Rispe Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Puderzucker	Salz, Pfeffer

Für die Rouladen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
Schnitzel plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Füllung:

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und pressen.
Tomaten abtupfen und hacken. Parmesan reiben. Aus den Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, 3 EL Olivenöl, 30 g Parmesan, Pfeffer und Salz ein Pesto herstellen.
Basilikum mit 3 EL Öl und 30 g Parmesan pürieren und ein grünes Pesto herstellen.

Für die Fertigstellung:

Putenschnitzel mit Pesto einstreichen, aufrollen und feststecken. In heißem Öl rundherum anbraten. Mit den getrockneten Kräutern würzen. Herausnehmen. Zitrone in Spalten schneien und kurz im heißen Fett anbraten. Anschließend wieder herausnehmen. Röllchen wieder zurück in die Pfanne geben, Fond angießen und zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen. Rouladen aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Sahne angießen und aufkochen lassen. Mit angerührter Stärke abbinden.

Für die Spätzle:

Weizenmehl mit den Eiern vermengen und mit 110 ml lauwarmem Wasser zu einem Teig schlagen.

Für die Cocktailtomaten:

Kirschtomaten zusammen mit dem Knoblauch, Kräuter und Puderzucker, in eine Ofenform geben und im heißen Ofen karamellisieren lassen.

Ilka Gräf am 04. August 2025