

Gefüllter Putenrollbraten

& Kartoffel-Bohnen-Gemüse

Eine Füllung aus Spinat, Mandeln & Aprikosen spielt bei diesem Braten die Hauptrolle
⇒ KÖSTLICH!

Zutaten für 4 Personen:

2kg	Putenbrust	2	Möhren
200g	tiefgefrorener Spinat	1	Zwiebel
5 Würfel	Palmin-Kokosfett (ca. 125g)	750ml	Gemüsebrühe
50g	Mandelkerne mit Haut	50g	Butter
50g	getrocknete Soft-Aprikosen	6	Schalotten
80g	geriebener Parmesankäse	2-3	Stiele Thymian
200g	Doppelrahm-Frischkäse	1,5kg	Kartoffeln
125ml	Weißwein, trocken	100g	Schlagsahne
750g	tiefgefrorene grüne Bohnen	50g	Semmelbrösel
1	kleiner Kopf Radicchio-Salat	3	Knoblauchzehen
1	kleiner Kolben Chicorée		Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Spinat auftauen lassen. Putenbrust zu einem Rollbraten aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Schalotten schälen und würfeln. 1 Würfel Palmin-Kokosfett in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Schalotten darin andünsten. Mandeln und Aprikosen fein hacken, zu den Schalotten und dem Knoblauch geben. Aufgetauten Spinat ausdrücken und dazugeben. Parmesan und Frischkäse zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung auf das Fleisch streichen. Putenbrust aufrollen und mit Küchengarn zum Rollbraten binden.

Inzwischen Möhren und Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. 1 Würfel Palmin-Kokosfett in einem Bräter erhitzen. Putenbrust darin rundherum anbraten. Gemüsewürfel dazugeben, mit Weißwein ablöschen, einmal aufkochen und Gemüsebrühe zugießen. Putenrollbraten zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C) ca. 1 1/2 Stunden schmoren.

Bohnen in kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten kochen. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Kartoffeln in kochendem Salzwasser einmal aufkochen, Wasser abgießen, abtropfen lassen. 2 Würfel Palmin-Kokosfett in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden goldgelb anbraten. Radicchio waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Chicoréeblätter vom Strunk lösen. 1 Würfel Palmin-Kokosfett in einer Pfanne erhitzen. Bohnen abgießen, mit Radicchio und Chicoréeblättern scharf anbraten.

Thymian waschen, Blättchen von den Stielen zupfen. Fett in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel darin unter Wenden goldbraun anbraten, Thymian dazugeben. Braten aus dem Ofen nehmen. Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen, Sahne hinzufügen, einmal aufkochen, mit Salz & Pfeffer abschmecken. Braten aufschneiden und mit Gemüse, Soße und Kräuterbrösel anrichten.