

Puten-Roulade mit Spinat-Füllung und Kartoffeln

Zutaten:

4	Putenschnitzel (à ca. 180 g)	1	Knoblauchzehe
300g	tiefgefrorener Blattspinat	2	Zwiebeln
100g	Toastbrot	500ml	Geflügelbrühe
9 EL	Butter	800g	Kartoffeln
2	Schalotten	400g	Süßkartoffeln
100g	getrocknete Cranberrys	1 EL	Speisestärke
4 EL	Sonnenblumenöl	50g	Schlagsahne
2 EL	Zucker	2 EL	Balsam-Essig

Salz & Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, Edelsüß-Paprika
Rouladenspieße

Zubereitung:

Spinat bei Zimmertemperatur auftauen. Brot würfeln. 4 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Brotwürfel darin ca. 4 Minuten unter Wenden rösten. Mit Salz würzen.

Für das Chutney Schalotten schälen und fein würfeln. Cranberrys grob hacken.

1 EL Öl erhitzen und Schalotten darin ca. 6 Minuten glasig andünsten.

Nach ca. 4 Minuten Cranberrys und Zucker dazugeben.

Mit Essig ablöschen, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Spinat ausdrücken und grob hacken.

1 EL Butter erhitzen. 1 Zwiebel und Knoblauch darin ca. 5 Minuten andünsten.

Nach ca. 3 Minuten Spinat dazugeben. 100 ml Brühe dazugießen, aufkochen.

Mit Salz und Muskat abschmecken. Croûtons unterrühren.

Schnitzel waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat-Brotmischung auf die Schnitzel verteilen, aufrollen und mit Rouladenspießen feststecken. 3 EL Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Rouladen darin ca. 10 Minuten rundherum anbraten.

Nach ca. 5 Minuten übrige Zwiebel dazugeben. Mit 400 ml Brühe ablöschen, aufkochen und in der geschlossenen Pfanne ca. 20 Minuten schmoren.

Inzwischen Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und je nach Größe klein schneiden.

Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Süßkartoffeln in ca. 250 ml

kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten dünsten. Kartoffeln abgießen, kurz abtropfen

lassen, 4 EL Butter dazugeben und Kartoffeln im geschlossenen Topf schwenken.

Süßkartoffeln abgießen, zu den Kartoffeln geben und leicht unterschwenken.

Rouladen aus der Soße nehmen. Stärke und 4 EL Wasser glatt rühren. Soße aufkochen und mit angerührter Stärke binden. Mit Sahne verfeinern. Soße mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Kartoffeln, Rouladen und Cranberry-Chutney anrichten.