

# Rindertartar

Schnittlauch, Öl, Dijon-Senf, Kapern, Salz und Pfeffer gereicht wird. Dadurch das besonders frisches Fleisch verwendet wird, kann das Tartar roh gegessen werden. Die Delikatesse wird mancherorts bereits fertig gemischt serviert und teilweise auch mit anderen Zutaten kombiniert. Wir lieben jedoch besonders die osteuropäische Variante, die wir in Tschechien kennengelernt haben, bei der die Komponenten einzeln serviert werden.

---

# Putenröllchen im Speckmantel

Zartes Fleisch, cremige Füllung, krosser Speck. Mein Putenröllchen im Speckmantel ist ein wahres Festtagsgericht. Im Innersten verbirgt sich dabei eine Füllung aus gebratenen Champignons, Käse und Prosciutto Cotto. Dabei passt es perfekt zu aller Art von Kartoffelbeilagen wie [Herzogin-Kartoffeln](#), [Kartoffelgratin](#), [Röstkartoffeln](#) aber auch [Kartoffelklöße](#). Das Beste: Aus dem Bratensatz könnt ihr euch ganz einfach eine köstliche Pfannensauce mit Rotwein ziehen. Ein wahres Gericht für Gourmets!



Putenröllchen im Speckmantel | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 Portionen):** 4 Putenschnitzel (ca. 200 Gramm pro Stück) | 2 Scheiben Prosciutto Cotto | 150 Gramm Frischkäse | 50 Gramm mittelalten Gouda | 100 Gramm Champignons | 1 Teelöffel Olivenöl | 1 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer | 200 Gramm Bacon (16 Scheiben) | 1 Esslöffel Öl | 200 Milliliter Rotwein | 150 Gramm Butter



Putenröllchen im Speckmantel | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (60 Minuten):** 1. Ofen auf 100°C vorheizen. 2. Champignons säubern und in feine Würfel schneiden. 3. Pilzwürfel mit einem Teelöffel Olivenöl anbraten, dann in mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben. 4. Gouda reiben und zum Frischkäse geben. 5. Käsemasse mit Salz und Pfeffer würzen. 5. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und platt klopfen. 6. Die Creme gleichmäßig auf die Schnitzel schmieren. 7. Schinken Scheiben der Länge nach halbieren und auf die Schnitzel geben. 8. Putenschnitzel einrollen und mit der offenen Seite nach unten auf einem Teller zwischenlagern. 9. Eine Scheiben Bacon so auf ein Brettchen geben und die nächste so darauflegen, dass sie sich auf der langen Seite circa zu einem Drittel überlappen. Wiederholen bis vier Bacon-Scheiben aufeinanderliegen. 10. Das Putenröllchen so auf die Bacon-Scheiben setzen, dass es über alle vier Scheiben reicht. 11. Putenröllchen einrollen und wieder auf der offenen Seite zwischenlagern. 12. Vorgang mit für die anderen drei Putenröllchen wiederholen. 13. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Putenröllchen (zuerst mit der offenen Seite nach unten) kräftig von allen Seiten anbraten, bis sie rund herum goldbraun sind. 15. Putenröllchen auf ein Rost in den vorgeheizten Ofen legen, ein Fleischthermometer ins innere Fleisch (nicht in die Füllung) stechen und die Putenröllchen garen, bis das Thermometer eine Kerntemperatur von 80 Grad anzeigt. 16. In der Zwischenzeit 200 Milliliter Rotwein zum Bratensatz und dem ausgelaufenen Käse geben und alles miteinander vermengen. 17. Masse durch ein feines Sieb in einen Topf geben. 18. Rotweinsauce circa 8 Minuten auf voller Hitze einreduzieren, bis sie fast am Boden klebt. Dann von der Hitze nehmen. 19. Putenroulade aus dem Ofen nehmen und auf einem Holzbrett drei Minuten ruhen lassen. 20. Sauce unter ständigem Rühren mit 150 Gramm kalter Butter binden. 21. Putenröllchen (mit einem sehr scharfen Messer) in Scheiben schneiden (die Endstücke darf der Koch bzw. die Köchin naschen). 22. Putenröllchen auf der Rotweinsauce servieren.

**Nährwerte/Portion:** 827 Kalorien | 64,3 Gramm Fett | 10 Gramm Kohlenhydrate | 66,6 Gramm Eiweiß

Dazu passen hervorragend: [Herzogin-Kartoffeln](#), [Kartoffelgratin](#), [Röstkartoffeln](#) aber auch [Kartoffelklöße!](#) Jetzt noch mehr [Gourmetgerichte](#), weitere [Fleischgerichte](#) und mehr [Gerichte mit Champignons](#) entdecken! Besonders gefallen könnten dir auch meine Rezepte für [Schweinefilet](#), [Gefülltes Schweinefilet](#) und [Rosa gebratene Entenbrust](#).

---

## Kartoffelgratin

Knuspriger Käse, hauchdünne Kartoffelscheiben, cremige Sahnesauce. Kartoffelgratin ist eine klassische französische Beilage, die vor allem durch ihre Schlichtheit überzeugt. Mit nur wenigen Zutaten entsteht so ein aromatischer Auflauf. Ob rustikal in der Form serviert, oder zu eleganten Portionen ausgestochen: Kartoffelgratin ist ein wahrer Hochgenuss.

---

## Rosa gebratene Entenbrust

Knusprige Haut. Zartes Fleisch. Intensives Aroma. Gebratenes Entenbrustfilet ist ein klassisches, besonders edles Gericht, das vor allem im Herbst und Winter serviert wird. Wichtig ist es, die Haut einzuritzen, damit das Fett besser austreten und die Haut so besonders kross werden kann. Für den richtigen Garpunkt und perfekt rosa gebratene Ente, sollte ein Fleischthermometer verwendet werden.

---

# Herzogin-Kartoffeln

Elegant. Weich. Und doch knusprig. Herzogin-Kartoffeln sind eine klassische französische Beilage aus gebackenem Kartoffelpüree. Die gekochten Kartoffeln, werden mit Butter, Eigelb und Gewürzen vermennt und in der gewünschten Form auf ein Backblech gespritzt, um sie im Ofen knusprig zu backen.

---

# Zwiebelkuchen

Herzhaft. Würzig. Cremig. Zwiebelkuchen ist ein herzhafter Kuchen aus Mürbeteig, Zwiebeln sowie einer gestockten Masse aus Schmand und Eiern. Die Quiche lässt sich hervorragend kalt servieren und eignet sich damit sowohl für Vorspeisen als auch für Buffets, Picknicks und Snack zwischendurch. Das Geheimnis des perfekten Zwiebelkuchens: Durch das Blindbacken bleibt der Mürbeteig besonders knusprig und weicht nicht durch.

---

# Croûtons

Croutons verleihen deinen Gerichten den perfekten Crunch. Ob als Topping für Suppen und für Salate, die knusprig ausgebratenen Brotwürfel sorgen für eine besondere Textur und bei der Verwendung von aromatisierten Ölen ein feines Aroma. Wir servieren Croutons vor allem gerne zu kalten Suppen wie

Gazpacho und kalter Gurkensuppe sowie Salaten wie Caesars Salad.

---

## **Getrocknete Blaubeeren**

Blaubeeren stecken voller Vitamin-E und Antioxidantien. Ich verrate dir, wie du die gesunden Beeren im Dörrautomaten oder Backofen trocknen und so auch außerhalb der Blaubeer-Saison genießen kannst. So ernten wir die Beeren zwischen Juni und September. Was wir nicht frisch verzehren, trocknen wir und nutzen es dann zum Beispiel für selbstgemachtes Müsli.

---

## **Zitronen-Sauce**

feinen Säure, vermag sie es, deine Gerichte perfekt zu akzentuieren. Und dank der Béchamel-Basis ist sie dabei extra cremig. So passt sie zum Beispiel perfekt zu Meeresfrüchten und Fisch wie rosa gebratenem Lachsfilet.

---

## **Pommes Frites**

Außen kross, innen weich. Pommes Frites verführen bereits mit ihrem Duft, doch ihr Geschmack ist einfach unbeschreiblich. Ob als Pommes Schranke mit Mayonnaise und Ketchup, als Fish & Chips oder als Beilage: Es gibt wohl keine beliebtere

Zubereitungsart von Kartoffeln. Und du kannst sie ganz einfach selber zaubern.

---

## Spargel-Tartelettes

Klein. Fein. Elegant. Herzhafte Tartelettes sind glamouröse Appetithäppchen und gesunder Snack zugleich. Auf einem weichem Mürbeteig kuscheln sich knackiges Gemüse oder feine Kräuter mit cremiger Füllung. Während der Spargel-Saison gibt es für die Mini-Quiches dann natürlich nur eine Füllung: grüner Spargel.

---

## Hühnerfrikassee

Zartes Gemüse, cremige Sauce, feine Aromen. Ein gutes Hühnerfrikassee schmeckt nach Kindheit und lässt einen alle Sorgen vergessen. Ob einfach mit Reis oder aber schick in Blätterteigpasteten angerichtet. Bei diesem Gericht möchte man einfach immer weiter essen. Die Geheimzutat: Selbstgemachter Fond und jede Menge Liebe.