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.