Rezept des Monats März 2011	Weltladen Balingen

Puten-Pesto-Röllchen

Hauptgericht

Puten-Pesto-Röllchen

Weltladen Balingen

Zutaten :

für
4 Personen

- 200g Olivenpesto
- 30g Parmesan, fein gerieben
- 8 dünne Putenschnitzel
- 8 Scheiben Parmaschinken
- 2EL Butter
- 200ml Geflügelbrühe
- 200ml Sauvignon Blanc
- 1Lorbeerblatt
- 1EL Crème fraîche
- (Canelo)-Pfeffer
- 1EL abger. Zitronenschale

So geht's :

Backofen auf 100° vorheizen.

Putenschnitzel trocken tupfen, mit Pfeffer würzen und mit Olivenpesto bestreichen. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Parmaschinken legen und etwas Parmesankäse darauf verteilen. Schnitzel fest von der schmaleren Seite her aufrollen und mit einem Holzspieß fixieren.
Butter in einer Pfanne zerlassen und darin die Röllchen bei mittlerer Hitze bräunen. Röllchen bei 100° im Backofen ca. 20 min. auf einem Rost garen.
Inzwischen den Bratfond mit Geflügelbrühe und Weißwein ablöschen, mit Lorbeerblatt, aufkochen und bei mittlerer Hitze leicht einreduzieren lassen. Mit Salz und Zitronenschale würzen, Creme fraîche einrühren. Evt. noch mal mit Pürierstab und einem Stück Butter aufschäumen.
Die Röllchen aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und mit der Sauce ,buntem Pfannengemüse und Brot servieren.