

Putenroulade an Erbsenrisotto



Zutaten für 4 Personen:

für die Rouladen:

4 Putenschnitzel (je etwa 150 g)
Salz
Pfeffer
8 TL Basilikum-Pesto
75 g Salami (sehr dünne Scheiben)
2 bis 3 EL Öl
1 Zwiebel
½ l Gemüsebrühe
50 g Mascarpone
Spieße;

für das Risotto:

2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
200 g Risottoreis
200 ml trockener Weißwein
½ l Gemüsebrühe
50 g Rucola
50 g Parmesan
75 g Mascarpone
200 g TK-Erbesen

Zubereitung:

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, längs halbieren und eventuell flach klopfen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und mit jeweils 1 TL Pesto bestreichen. Salami darauf ausbreiten, Schnitzel aufrollen und feststecken.

Für das Risotto Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken bzw. würfeln. Knoblauch und Zwiebel im Olivenöl andünsten. Den Reis kurz mitdünsten. Wein angießen und bei schwacher Hitze köcheln. Brühe nach und nach immer dann angießen, wenn der Reis die Flüssigkeit fast aufgesogen hat. Insgesamt etwa 25 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren.

Das Öl in einer großen Panne erhitzen und die Rouladen darin rundherum kräftig anbraten. Die Zwiebel fein würfeln und kurz mitbraten. Mit ½ l Brühe ablöschen, aufkochen. Zugedeckt 15 Minuten schmoren. Dann die Rouladen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. 50 g Mascarpone in den Fond rühren und aufkochen. Bei Bedarf die Soße binden.

Rucola verlesen, waschen, trocken schütteln und eventuell kleiner schneiden. Parmesan reiben. Gefrorene Erbsen und 75 g Mascarpone 5 Minuten vor Garzeitende unter den Risotto rühren. Würzen mit Salz und Pfeffer und mit den Rouladen und der Soße servieren.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Foto: Susanne Reckordt