

Putenröllchen mit Kürbispüree

► **Es weihnachtet sehr!** Was gibt es da Schöneres als ein Festtagsmenü, das im Handumdrehen zubereitet ist, allen Gästen schmeckt und genussvolle Verwöhnmomente garantiert? Mit zartem Geflügelfleisch gelingt all das ganz einfach – dank unwiderstehlich festlichen Genusskreationen, deren Rezepte man beispielsweise auf der Homepage www.deutsches-gefluegel.de findet.

Ob als Braten oder als Teilstück, gefüllt, geschmort, gewickelt – Hähnchen, Pute, Ente und Gans überzeugen sogar Festtagsmuffel. Und: Sie bieten Zeit für Gäste und Genuss. Schließlich möchte man den Feiertag nicht in der Küche, sondern im Kreise der Liebsten verbringen. Geflügelfleisch macht's möglich, denn viele Festtagsgerichte sind in weniger als 90 Minuten zubereitet.

Ein absoluter Hingucker für die Tafel sind die gebratenen Putenröllchen mit Kürbispüree und Kräuterschaum. Sie brillieren dank farbenfroher Füllung und originellem Parmesanschmuck kulinarisch wie optisch. Das sieht aufwändig aus, ist aber im Handumdrehen erledigt: Die Putenröllchen werden schonend im Ofen gegart und die Parmesanhippe schmilzt innerhalb weniger Minuten zu einem kunstvollen Gebilde.

Zubereitung

Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit je einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen, aufrollen. In einer Pfanne die Putenröllchen im heißen Butterschmalz rundherum scharf anbraten, Thymian dazugeben und im Backofen

bei 75 °C 25 bis 30 Minuten fertig garen. Die Kartoffeln schälen, grob schneiden und in einem Dämpfeinsatz weich dämpfen. Den Kürbis entkernen, 300 g davon grob würfeln und in Milch 15 bis 20 Minuten garen. Beides pürieren, vermengen und 25 g Butter unterrühren. 100 ml Sahne aufkochen, mit Salz, Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen und unter das Püree rühren. 50 ml Sahne halbstief schlagen und vor dem Servieren unterheben.

Den übrigen Kürbis in feine Würfel schneiden und mit etwas Wasser im eigenen Saft garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Parmesanhippe als Krönung

Für die Parmesanhippe den Käse fein reiben, in einer beschichteten Pfanne gleichmäßig dünn ausstreuen und bei schwacher Hitze etwa drei Minuten schmelzen lassen. Herausnehmen und in vier Stücke brechen.

Die Kräuter waschen und grob hacken. Geflügelfond mit der übrigen Sahne aufkochen. Kalte Butter mit den Kräutern unter den Sahnepfand rühren und mit einem Stabmixer mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Putenröllchen aufschneiden, auf das Püree legen, Kürbiswürfel darüber verteilen, mit Parmesanhippe und Kräuterschaum garniert servieren.

Zubereitungszeit: circa 60 Minuten.

Nährwerte pro Portion circa 968 kcal, 71 g Fett, 21 g Kohlenhydrate, 63 g Eiweiß.

www.deutsches-gefluegel.de

Weihnachten naht und damit die Zeit für ausgefallene Schlemmereien. Ein optischer wie kulinarischer Genuss sind die gebratenen Putenröllchen mit Kürbispüree und Kräuterschaum, die von einer Parmesanhippe gekrönt werden.

Info

Dieses und andere leckere Rezepte für den Fleischerimbiss finden Sie auch auf unserer Homepage www.fleischerei.de.

Zutaten für 4 Personen

- 8 kleine Putenschnitzel à 80 g
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 8 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 8 Salbeiblätter
- 1 EL Butterschmalz
- 2 bis 3 Zweige Thymian
- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 150 ml Milch
- 50 g Butter
- 275 ml Sahne
- frisch geriebene Muskatnuss
- Abrieb einer Zitrone
- 75 g Parmesan
- 2 bis 3 Stiele Petersilie
- 2 bis 3 Stiele Kerbel
- 2 bis 3 Stiele Estragon
- 200 ml Geflügelfond
- 75 g kalte Butter



Gebratene Putenröllchen mit Kürbispüree und Kräuterschaum sind ein schnell zubereiteter, weihnachtlicher Geflügelgenuss.