

### MEIN GENUSS



# **Putenrouladen auf Spargel**



#### It's a match!

It's a match! Der grüne Pfeffer passt mit seiner milden Schärfe perfekt zu Geflügel!







Zubereitung **20 min** 

## **Zubereitung**

- Zuerst die Frühlingszwiebeln waschen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, wobei die **dunkelgrünen Spitzen** nicht verwendet werden sollten.
- Die Zwiebeln in etwas Bratöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Nun Das Fleisch gleichmäßig mit Senf bestreichen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.
- Danach je eine Scheibe Schinken, eine halbe Käsescheibe, die gebratenen Frühlingszwiebeln (quer) und die **Trockenfrüchte** auf das Fleich legen. Das Fleisch vorsichtig aufrollen und mit den Holzspießen fixieren.
- (4) Die Rouladen in Bratöl rundherum ca. 10 Minuten braten.
- Nach dem Braten die Rouladen in Alufolie wickeln. Den Bratensaft mit dem Glas Wein ablöschen und einkochen lassen. Die **Sauce** mit etwas Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Spargel schälen und schräg in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden. Die Spargelstücke in einer beschichteten Pfanne in etwas Bratöl ca. 5 Minuten braten, mit 3 TL Zucker bestreuen und karamellisieren.
- 7 Ein wenig Gemüsefond oder Wasser hinzufügen und unter Rühren weitere **8-10 Minuten** garen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und mit der restlichen Butter verfeinern.
- B Die **grünen Pfefferkörner** im Mörser grob zerstoßen. Die Rouladen in der Mitte quer und schräg einmal durchschneiden und auf dem fertigen Spargel anrichten.
- 9 Alles mit dem gemörserten Pfeffer und den Kerbelblättchen bestreuen sowie mit der Sauce garnieren dann sofort **servieren**.

### Zutaten

4 große, dünne Putenschnitzel

4 Frühlingszwiebeln

4 EL grobkörniger Senf

Salz

Pfeffer

4 sehr dünne Scheiben

Kochschinken

2 sehr dünne Scheiben

Emmentaler Käse

8 getrocknete Aprikosen

4 getrocknete Pflaumen

1 Glas trockener Weißwein

100 g Butter

Bratöl

500 g weißer Spargel

250 g grüner Spargel

100 ml Gemüsefond

3 TL Zucker

1 TL grüner Pfeffer

frische Kerbelblättchen zum Garnieren

