

Rezept des Monats April

Zintls Putenrollbraten mit Eifüllung



Zutaten für 4 Personen:

800 g Putenbrustfilet vom Zintlhof

1 Schalotte

2 EL frisch gehackte Kräuter,

z.B. Rosmarin und Salbei

5 Eier vom Zintlhof

2 EL Schlagsahne

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Grüner Knoblauchpfeffer

Brathähnchen-Gewürz

1 EL Butter

80 g Putenschinken aus dem Hofladen

2 EL Pflanzenöl

2 EL mittelscharfer Senf

Honig



Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Die Putenbrust abbrausen, trocken tupfen, längs zu einer dünnen Roulade aufschneiden und flachklopfen. Schalotte schälen und fein würfeln, Kräuter mit den Eiern und der Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer heißen Pfanne schmelzen lassen, Schalotte darin glasig schwitzen, Eier zugeben und stocken lassen. Aus der Pfanne nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Putenbrust mit Brathähnchen-Gewürz und grünem Knoblauchpfeffer würzen, mit den Schinkenscheiben belegen und darauf das gestockte Ei verteilen. Fest einrollen und mit Küchengarn binden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne im Öl rundherum braun anbraten. Auf ein tiefes Backblech legen, mit

dem Senf und Honig bestreichen und ein wenig Wasser angießen. Im Ofen ca. 80 Minuten garen. Die Roulade zwischendurch immer wieder mit Bratensaft übergießen. Gegen Ende der Garzeit gießt man nach und nach ein wenig mehr heißes Wasser an und serviert den Saft als Sauce zum Braten.

Vor dem Servieren das Küchengarn entfernen und die Roulade in Scheiben schneiden.

Als Beilage empfehlen wir sautierte Zuckerschoten und einen frischen Kartoffel-Karotten-Stampf.

Übrig gelassenen Braten lässt man am besten am Stück auskühlen und schneidet ihn am nächsten Tag mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben, die einen köstlichen Brotbelag ergeben.

Frohe Ostern und guten Appetit!