

Putenrouladen mit Spinatfüllung



dickkuechen.de

Zutaten (für 4 Personen)

- 300 g Tiefkühl-Blattspinat
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 Knoblauchzehen
- 4 dünn geschnittene Putenschnitzel
- 125 ml Hühnerbrühe
- 3 EL Sahne
- 2 EL Soßenbinder
- Sherry

Zubereitung

1. Spinat auftauen.
Dampfgaren: Auftauen 60°C / 20-25 Minuten
Druckdampfgaren: 60°C / 20-25 Minuten
2. Salz, Pfeffer, Muskat auf den aufgetauten Spinat geben und abschmecken. Knoblauchzehen fein hacken und unterheben.
3. Die Spinatfüllung auf die Putenschnitzel verteilen, eng aufrollen und mit Küchengarn umwickeln.
4. Hühnerbrühe in einen ungelochten Behälter geben, mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Rouladen hineingeben und garen.
Dampfgaren 100°C / 12-15 Minuten
Druckdampfgaren 120°C / 6-8 Minuten
5. Die Brühe in einem Topf passieren, mit Soßenbinder andicken und mit Sherry abschmecken.

Zubereitungstipps

Zum Servieren von der Sauce etwas über die Roulade geben. Als Beilagen reichen Sie Wildreis oder Salzkartoffeln. Eine besondere Geschmacksnote geben 8 Sardellenfilets, die klein geschnitten in den Spinat gegeben werden. Anstelle von Putenschnitzel können auch Hähnchenbrust oder Kalbsschnitzel verwendet werden.

Zubereitungszeit

Dampfgarer ca. 70-75 Minuten; Druckdampfgarer ca. 60-70 Minuten