



Roulade von der Putenbrust mit Polentasternen und Kokos-Kurkumasauce

Ein Rezept von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen):

Roulade:

4 Scheiben Putenbrust (à 180 g)
2 EL Öl zum Anbraten
2 Paar Kalbsbratwürste (roh)
6 Feigen, zerkleinert
8 Datteln, zerkleinert
2 EL Cranberrys, gehackt
2 EL Walnüsse, gehackt
Salz, Pfeffer

Sauce:

¼ l Geflügelfond
2 EL Tomatenmark
1 EL Dinkelmehl
½ EL fein gehackter Kurkuma
80 ml Kokosmilch

Polentasterne:

130 g Maisgrieß/ Polenta
2 EL fein geriebene Mandeln
400 ml Geflügelbrühe
Salz, weißer Pfeffer, Safran

Topping:

5 EL Granatapfelkerne
4 Rosmarinzweige

Zubereitung (circa 50 Minuten - ohne Bratzeit):

Für die Polentasterne Geflügelbrühe zum Kochen bringen und Maisgrieß und Mandeln einrühren. Unter ständigem Rühren köcheln, bis die Masse kompakt ist, dann mit Salz, Pfeffer und Safran abschmecken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, gut durchkühlen lassen und aus der Masse Sterne ausstechen. Vor dem Anrichten die Sterne in Olivenöl goldgelb von beiden Seiten ausbraten.

Für die Rouladenfüllung das Kalbsbrät aus dem Saitling nehmen und mit gehackten Feigen, Datteln und Cranberrys mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Putenbrustscheiben auf Rouladen-Größe klopfen, die Masse darauf verstreichen, zusammenrollen und mit einem Bindfaden fixieren. Anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 165 Grad in circa 35 bis 40 Minuten fertig garen.



Für die Sauce Tomatenmark und Mehl leicht anrösten, mit Geflügelfond aufgießen und gut durchköcheln lassen. Kurkuma und Kokosmilch zufügen, leicht cremig einkochen und abschmecken.

Die Rouladen halbieren und auf Tellern verteilen. Polentasterne ansetzen und mit Granatapfelkernen dekorieren. Die Sauce angießen und mit einem Rosmarinzweig ausgarnieren.

Nährwerte pro Portion:

747 kcal - 38 g Fett - 29 g Eiweiß - 80 g Kohlenhydrate - 7 BE