Putenröllchen mit Nektarinen-Zwiebel-Soße

Zutaten (4 Personen)

» 4 Schalotte(n)
» 1 EL Butter/Margarine
» 200g Leberwurst (grob)
» 1 Ei(er)
» 2 EL geh. Petersilie
» 4 Blatt Mangold
» Salz & Pfeffer
» 4 Putenschnitzel
» 2 EL Senf
» 2 EL Butterschmalz
» 400g Spätzle
» 2 Nektarine(n)
» 125ml Orangensaft

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Eine Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig andünsten. Mit Leberwurst, Ei sowie Petersilie mischen. Mangold abbrausen, Stiele abschneiden. Die Blätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und trockentupfen.

2. Schnitzel abbrausen, trockentupfen und mit Senf bestreichen. Mangoldblätter darauf legen und mit der Wurstmasse bestreichen. Schnitzel aufrollen und die Enden mit Holzspießchen fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Butterschmalz in ca. 8min ringsum goldgelb braten.

3. Spätzle nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen.

4. Nektarinen abbrausen, halbieren, entsteinen, Fruchtfleisch in Spalten teilen. Röllchen aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Übrige Schalotten abziehen, längs in Spalten schneiden und im Bratenfett glasig dünsten. Den Orangensaft angießen und den Bratensatz loskochen. Nektarinenspalten zufügen und Soße kurz aufkochen lassen. Röllchen mit Spätzle und Nektarinen-Zwiebel-Soße auf Tellern anrichten.

Nährwerte: 620kcal/E56g/F28g/KH34g pro Portion

angelegt am: 28.01.2005 Rezept-Nr: 1446

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke