

Putenrollbraten mit Pfifferlingskruste

Zutaten für 4 Personen:

1 Putenrollbraten von Wiesenhof (ca. 800 g)
Salz, Pfeffer, Muskat
1 EL Butterschmalz
2 Zwiebeln
100 g durchwachsener Speck
250 g Pfifferlinge
½ Bund Petersilie
2 Eier
2 EL Paniermehl
100 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)
2 TL Speisestärke

Zubereitung:

Putenrollbraten salzen, pfeffern und in heißem Butterschmalz rundherum braun anbraten. Etwas Wasser angießen und bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten schmoren lassen. Zwiebeln und Speck fein würfeln und in Butter hellbraun anbraten. Die geputzten Pfifferlinge ebenfalls klein hacken und bei starker Hitze ebenfalls kurz mitbraten lassen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und etwas abkühlen lassen. Petersilie hacken und zusammen mit Eiern, Paniermehl und geriebenem Käse zu der Masse geben und verrühren. Den gegarten Rollbraten aus dem Bratfond nehmen, auf eine feuerfeste Platte geben und mit der Pilzmasse einhüllen. Diese dabei gut festdrücken. Im Vorgeheizten Ofen bei 220° C. 20 Minuten backen lassen.

In der Zwischenzeit den Bratfond aufkochen. Je nach gewünschter Menge etwas Wasser angießen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Bohnen.

„Gutes gelingen und guten Appetit“